

# هه گه بێ کوردی ده واری

منتدی اقرأ الثقافی

[www.iqra.ahlamontada.com](http://www.iqra.ahlamontada.com)

هه گه

بو چاره بهری نه خوئی

به خوراك و گروگیا

منتدی اقرأ الثقافی

للکتاب ( کوردی - عربی - فارسی )

[www.iqra.ahlamontada.com](http://www.iqra.ahlamontada.com)



هه گه بێ کوردی



بو نه و گروگیا و نه و گروگیا

# هنگامی کورده واری

بوجاره ساری نه خوشی

بہ خوران و گروگیا

ہیزس محمد



یونہی و کسرو: نو و ملک پانڈ

## **ماڻي لمچايدانهوهي پاريزراوه نوسينگهي تهفسير**

ناوي ڪٿيڻ: هه گبهه ڪوردهواري بڻ چارهسهره نهخوشي به  
 خوراك و گزو گيا  
 نوسهر: هيرش مهحمود  
 بلاوڪردنهوهي: نوسينگهي تهفسيربڻ بلاوڪردنهوه و راگهيانندن/ ههولير  
 خه ت: نهوزاد ڪويي  
 بهرگ: امين مخلص  
 سالي چاپ: ۱۴۲۸ هـ - ۲۰۰۷ ز  
 تـيراڙ: ۳۰۰۰ دانه

له ڪنڀيخانهي گشتي ههولير ژمارهي سپارڊني ۱۳۱۸ ي سفي ۲۰۰۶ دراوهتي

**التهفسير**  
 بڻ بلاوڪردنهوه و راگهيانندن  
 ههولير- شعلامي دادگا - ژنر نوئيني شيرين پالاص  
 ت: ۲۲۲۱۶۹۵ - ۲۲۳۰۹۰۸ - ۲۵۱۸۱۳۸  
 موبائل: ۰۷۷۰ ۱۳۸۷۲۹۱ - ۰۷۵۰ ۴۶۰۵۱۲۲  
 tafseeroffice@yahoo.com  
 tafseeroffice@maktoob.com  
 altafseer@hotmail.com

**www.al-tafseer.com**

## پیشهکی

هەر لهو کاتهوه که مرۆڤ پێی ناوه ته سه‌ر زه‌وی و چه‌پ و راستی  
خۆی ناسیوه، گرفت و نه‌خۆشیش سه‌ریان هه‌لداوه. هەر له هه‌مان  
کاتیشدا مرۆڤ هه‌ولێ داوه خۆی لهو گرفتانه‌ رزگار بکات یان گه‌ر  
هیچی دی نه‌بێ خۆی لیان بپاریزێ ئه‌وه‌ش ته‌نها به‌ په‌نابردن بووه‌ بۆ  
گژوگیا زۆر به‌ ڕێگه‌یه‌کی ساده‌و بێ خه‌رج و دراو.

ئه‌مه‌ مرۆش سه‌ره‌رای پێشکه‌وتنی بواری پزیشکی، ده‌رمانگه‌ری  
خۆمالي‌و کورده‌واریش که‌م بایه‌خ نیه‌و بۆته‌ مایه‌ی چاره‌سه‌ری نه‌خۆشی  
جۆراوجۆرو جگه‌ له‌وه‌ش که‌ که‌مه‌تر شوینه‌واری خراپ له‌سه‌ر گه‌ده‌و دڵو  
گورچيله‌کان به‌جێ دێلێ. بۆیه‌ خه‌م خۆران له‌م بواره‌دا که‌وتونه‌ته‌ خۆ به‌  
نوسین و کتیبی جۆراوجۆرو توانیویانه‌ که‌لێنێک له‌ ئه‌ده‌بیات و  
ده‌رمانگه‌ری کوردی پر بکه‌نه‌وه‌ .

بۆیه‌ ئێمه‌ش به‌ چاکمان زانی کتیبی ناوبراو بجه‌ینه‌ به‌ر دیدی  
خوینه‌رانی خۆشه‌ویستی ئه‌م بواره‌، به‌و ئومێده‌ی شیفا به‌خشی  
گرفته‌کان بێو توانیبیتمان خه‌مه‌تێک به‌ کتیبخانه‌ی کوردی بکه‌ین ئیتر  
به‌و که‌سه‌تان ده‌سپێرم که‌ شیفای هه‌مووگرفته‌کان هەر به‌ ده‌ست ئه‌وه‌.

## شیوه‌ی ناماده‌کردن و هه‌لگرتنی گیا ده‌رمانیه‌کان

بۆ زیاترسوود وەرگرتن له گیا ده‌رمانیه‌کان پێویسته بیان ناسین و له یه‌کتریان جیا بکه‌ینه‌وه لانی که‌م ده‌بێ له هه‌وای وشک و گهرمدا ناماده بکرتن. گیایه‌ک که به باران تهر بوبێ یان به هۆی شه‌وغمه‌وه شی‌دار بوبێ، زۆر زوو خراپ ده‌بێ و خاسیه‌تی ده‌رمانی خۆی له ده‌ست ده‌دات. چاکترین کاتی پۆژ بۆ سود وەرگرتن له گیا ده‌رمانیه‌کان به‌یانی یان کاتی پۆژناوایه پێش ته‌واوبوونی شه‌وغمی به‌یانی و پێش هاتنی فینکایی شه‌و. باشت‌ترین کات بۆ گیا پنگیه‌کان و ئه‌وانه‌ی که بۆنی خوشیان هه‌یه ئه‌و کاتانه‌یه که گۆل دهر ده‌که‌ن.

بۆ سود وەرگرتن له گیا کێوی یه‌کان و چاکه ئه‌وانه بن که دوور له جینگای هات و چۆو کینگه‌کانن و وا چاکه بێ ئه‌وه‌ی ورد بکرتن له زه‌میله‌یه‌کدا پێش وشک کردنه‌وه بشۆرینه‌وه ته‌نها په‌که‌کان نه‌بێ که به ئه‌سپایی هه‌ل ده‌کیشرین و جوان ده‌شۆردرینه‌وه و وشک ده‌کرینه‌وه . گه‌لا‌کان ئه‌و کاته بۆ دهرمان ده‌بن که ته‌واو گه‌شه یان کردبێ و هیشتا گیایه‌که نه‌ پشکوتبێ . گۆلی سه‌ره لاسکه‌کان له سه‌ره‌تای پشکوتنیه‌وه ده‌بێ بۆ پاراستنی په‌نگه‌کانیان له سیبه‌ردا لانی که‌م له شوینی نیوه‌تاریکه‌دا وشک بکرینه‌وه، لاسکه‌کان ده‌بێ ته‌واو گه‌شه‌یان کردبێ و گۆلیان نه‌دای. توێکل ده‌بێ له به‌هاردای له کاتی تی‌گه‌رانی ئاو له له‌شی روه‌که‌که‌دا ناماده بکری .

## رێگه بنه‌ره‌تیه‌کانی دروست کردنی ده‌رمان

دیم کردن:

بریتیه له‌وه که کاتی ئاوه که کولاو قوڵپی دا، گیایه‌که‌ی له‌ ناو به‌او‌یژدری‌ت و سه‌ره‌که‌ی دا‌بخ‌ری‌ت بۆ ماوه‌ی ۵- ۱۰ خوله‌ك، ئه‌وه‌یان بۆ گیا ناسکه‌کان و بۆ گه‌لاو گول و توی‌کلێش کاتژمێرێك راوه‌ستان باشه .  
کولاندن:

کولاندن بریتیه له‌وه که جیگای په‌سندی گیایه که له‌ گه‌ل ئاوه‌که بۆ ماوه‌ی ۱۰- ۳۰ خوله‌ك بکولێندریت و له‌ دوایدا بپالێوریت .  
خوساندن:

خوساندن بریتیه له‌وه که گیایه‌که بۆ ماوه‌ی چهند کاتژمێرێك له‌ به‌ر سه‌رما له‌ گیراوه‌یه‌ کدا که به‌ زۆری ئه‌لکیلی پزیشکی یان پۆن و ( که‌متر سود له‌ ئاو وهر‌گیراوه‌ ) ده‌هیل‌دزیت‌وه‌ تا ده‌خوسیت .  
مه‌ره‌م:

بۆ ئاماده‌کردنی مه‌ره‌م ده‌بی گیایه‌که ورد ورد یان له‌ پهنده بدریت و به‌ شیوه‌ی هه‌ویر له‌ سه‌ر په‌رۆیه‌ك دا‌بن‌دریت و به‌ شیوه‌ی نیوه‌نمه‌ك له‌ شوینی ئیشه‌که ببه‌ست‌یت .

## نایا میکرۆب نەخۆشی دەهینییت یان نەخۆشی میکرۆب دروست دەکات !!؟

زانستی دەرمانگەری naturopathy کە سەرەتا لە هینددا برەوی پەیدا کردبوو لە دوايشدا لە زۆربەى ولاتەکان پيشوازی لى کرا. بە هەزاران کەس لە دەست نەخۆشى پزگاریان بوو و چاک بوونەوه. دەرمانگەری سروشتى نەك تەنها مەرۆقى لە خەرجى بى هۆده دوورخستۆتەوه بە لكو مەرۆقى لە دەرمانى زیانبەخش و ترسناكیش پزگار كردووه. غەریزه كانى لەشى مەرۆف هەمیشە دەلین: كەم بخۆ و ئەو خۆراكانه بخۆ كە هەرسیان سادە بى، هەروەها زیاد لە توانای خۆت كار مەكەو خەم و كەيسەرو خود خودە دەرونیەكان بنێره لاره .

هەلەى زانستى پزىشكى ئەوێه كە زیاتر هۆكار لەسەر نەخۆشى بە مەبەست دەزانى، لە هەموو شى زیاتر هۆكارە ناوێكى یەكان . لەوێه دەگەینه ئەو راستیه كە هەرچى زانستى پزىشكى گوتویهتى راست نیه چونكە ئەو پرسیارەمان لە مێشكدا دروست دەبیت كە بۆچى خەلكى لە جاران زیاتر پێو یستیان بە داوو دەرمان هەیه؟!

سەلمێنراوه كە دەرمان لە وانەیه بارى خراپى لى بكهویتەوهو ئەوهش درەنگ ئاشكرا دەبیت. بۆ نمونه هەندى جار دواى (۱۰) سال و هەتا (۲۰) سالیش بێنراوه كە لە دواى بەكارهێنانى دەرمان نەخۆشیهكى

تری دروستکردوه. بۆ نمونه ئەگەر جگەری کەسیك نەخۆشکەوت و بە دەرمان چارەسەرت نەکرد ئەو تا چەند سالتیک بە ساغی دەمینیتەوه بەلام لە دوایدا لەپەر دەبینی سنگی هەلئاوساندوهو بەو خەیاڵەي کە میکڕۆب لە رینگەي هەواوە چۆتە ژورەوهو بەو دەردەي بردوه. دوبارە دەچیتەوه لای دکتۆر تا میکڕۆبەکەي بۆ دەرکات.

بە هەرحال چونکە زانستی سەردەم بە ھۆکاری راستەقینەي نەخۆشکەوتن پەیان نەبردوه لەبەر ئەوە لەسەر بیروبۆچونەکانیشیان یەک دەنگ نین. ئەگەر زانستی پزیشکی لەسەر بنەمایەکی راست ببایە نەدەبوا پزیشکەکان بیروپرای جیاوازیان هەبوابایە. بە هەمان شیوەش ئەوڕۆ هەرچەندە لە ئەوپەڕی دنیای بەکتریاناسیدا دەژین بەلام لە هەموو سەردەمیك زیاتر نەخۆشی بلاوترە. (ئەلیس بارکو راست) دەلیت: بە گریمانیکي بەهێزەو ئەو بنەمایەي کە دەلیت میکڕۆب نەخۆشی دروستدەکات و بناغەي پتەوی بەکتریا ناسی لەسەر دامەزراوهو زانستی سەردەم کاری پێدەکات تەواو هەلەیه بەلکو بە پێچەوانەي ئەوهوه نەخۆشی لەوانەیه میکڕۆب دروست بکات .

لەوانەیه هەندێ کەس بلین جیاوازی نیە چ میکڕۆب نەخۆشی دروست بکات و چ نەخۆشی میکڕۆب دروست بکات هەر وەک ئەوی چ بلیی عەلی خواجەو چ بلیی خواجە عەلی هەر یەکە. بەلام بەو شیوەیه نیە، هەر گویز گویزەو هەرچی خەبی گویز نیە! کاتیک کە بلین میکڕۆب نەخۆشی دروست دەکات! ئەوه میکڕۆبەکەمان بە ھۆکاری



نەخۆشی ناساند. بەلام کاتێ کە دەلێن نەخۆشی میکڕۆب دروست دەکات مانای وایە هۆکاری نەخۆشی شتیکی ترەو هەر ئەویشە لەش ئالودە دەکات .

لەسەر بیرۆکەی ئەو پزیشکانەی کە باوەڕیان بە ڕێگە دەرمانی سروشتی هەیە ، میکڕۆب شتیکی ترسناک و زیان بەخش نیە. بەلکو بۆ لەناوبردنی نەخۆشیش بەسودە. بەهەڵە لێ حالی نەبین ئیمە هەواداری میکڕۆب نین و ڕامان وانیە کە نابێت لە میکڕۆب بترسین و خۆمانی لێ نەپاریزین بەلکو لێردەدا دەمانەوی تەنها ڕۆلی ئەو لە سەرھەڵدانێ نەخۆشیدا بێجەینەرۆو. بە پێی ئەو بیردۆزەیهش بێت میکڕۆب بۆ ئەو دروست دەبێت تا پاشەڕۆکی لەش بچوات و لە پیسی بیپاریزێت. بەلام نەخۆش نابێ بە تەمای ئەوەش لێ بگەرێت و وێلی بکات تا پۆخلائی لەش کەلە کە دەبێ و ئینجا میکڕۆب بە یاریدە ی ئەندامەکانی ناوێوەی لەش دەریکاتە دەرەو.

کاتێ ئیمە تێنەکوێشین بۆ کوشتنی میکڕۆب نەک سەرەنجامی چاکمان بە دەست نەهیناوە بەلکو بە لاوازکردنی خانەکانی لەش زیانمان بە ئەندامەکانی لەش گەیاندووە. شارەوانی باش ئەوێە هەرچەندە شار پیستر بێت ژمارە ی کریکارەکان زیاتر بکات ، سروشتیش شارەوانیکی باشە .

## چەند رینۆینی یه کی دەرمانی

یه کهم: مرۆڤ هه رچی دلی ئارهزو کرد نه بخوات چونکه هه نديک جار ده بێته مایه ی کۆبونه وه ی ماده ی زیان به خش له سهر له ش.

دووهم: خۆی له زۆرخۆری و هه لئاخنین بپاريزیت و هه ميشه هه ول بدات خواردنی ساکارو زوو هه رس و کهم کهم بخوات. له وه شه وه ده گه ی نه ئه و راستییه که به رۆژوو گرتن و خواردنی ساده ده توانین ترشه لۆک و کۆبونه وه ی ماده ی زیان به خش له سهر له ش دوور بجه ی نه وه .

سییه م: ئه ندامه کانی له ش هه ميشه هه ول ده دن به قازانجی له ش کاربکه ن ته گهر هه ر چه نده ش به هۆی خراپی هه رس و ره چاونه کردنی ته ندروستی زیانیان پێ بگات و هه رگیز چرکه یه کیش له فرمانی خۆیان ناوه ستن له به رته وه هه موو (تا) یه کان له وانه سورپژه و ئاوه و گرانه تاو ..... هتد. و هه موو سه رما خواردوه کان و هه موو دوومه ل و هه وکردنه کان بيجگه له هه ولدانی سه ره کی له ش بۆ دورخستنه وه ی ژه هراوی بون له له شدا شتیکی تر نیه له به رته وه له روانگه ی دەرمانی سروشتی کاتیک که پزیشکیک ده یه وی چاره سه ری نه خۆشیکی پێ بگات ته نها هه ول ده دات ژه هراوی بوون له له شدا له شوینی که وه بۆ شوینیکی تر

بگوازیتتهوه چونكه نهخۆشی درێژ خایان بریتیه له كۆبونهوهی ماده ژههراویهكان له لهشدا .

چوارهم: له ناوخۆی لهشدا هێزی شيفا بهخش ههیه ههركاتیك رێگای دروستی چارهسهرت بهكارهینا ئهوه هێزه شيفا بهخشه نهخۆش چاك دهكاتوه، لهبهر ئهوه دهقی ئهوه فلهسهفه موعجیزیه نه دهزمانهوه نه چهقۆی نهشتهرگهر بهلكوو موعجیزهكه لهناو لهشی مرۆڤ خۆیهتی. لهو پردهوه تاكه چارهسهر خوایه كه دهتوانی چاكمان بكاتهوه به مەرجێ ئیتمەش گۆی رایهلی یاسای سروشت بین .

پینجهم: رۆژو هۆكاریکی شيفا بهخشه، بههۆی رۆژووهوه پاشهپۆك و بهكتریا كه دهبنه هۆی ئهوه كه تۆوی نهخۆشی له لهشدا بهچینن فری دهدرینه دهرده. گهده وهك ئیسفهنج وایه كاتیك نهخۆش دهبین دهكشیت كه پر له پاشهپۆ، تاكه رێگاش بۆ دهردانی مادهی ناو ئیسفهنجیه كه پال پێوهنانیهتی بۆ ناوهوه. رۆژو ههمان پال پهستۆ بۆ سهر گهده دروست دهكات ، بهم رێگهیهش به ئاسانترین و سروشتی ترین شیوه پاشهپۆك دهردهدریتته دهردهوه .

شهشم: بههۆی چارهسهری به ئاو hydrotherapy دهتوانین رێگهیهك بۆ فریدانی پاشهپۆك له لهشدا بکهینهوه.

## بوچی نه خوش دهكهوین؟

ئه گهر ئیمه بتوانین که بزاین نه خوشی چیه، ئهوه زۆر به ئاسانی دهتوانین پهی بهو رازەش بهین که چارهسەری چیه؟ بهشیوهیهکی گشتی لەشی مرۆف که تهواری ئەندامهکانی به پێک و پێکی کار بکەن ئەوا ساغه. نه خوشی تهنها کاتی دێته دی که ئیمه یاسای تەندروستی پشت گۆی بجهین و هەرچی دلمان خواستی و هەرچهند دلمان بردی بخۆین .

ئه گهر سهیری بالندهکان و ئهوا ئازەلانی که له ئاو و ههوای سهربهستدا دهژین بکهین دهبینین که ههتا سهربهستن و چلاوچنل دهکەن که متر وایه نه خوش بکهون، بهلام کاتی که مالی کران و خراشه ناو تهلبهند و قهفهزهوه نه خوش دهکەون. هویه کهی چیه؟ هویه کهی تهنها ئهوهیه که ئهوا گیانهوه رانهی له ههوای سهربهستدا دهژین تهنها کاتی که خواردن دهخۆن که برسیانه، که تیریش بوون چی دی ناخۆن و کاتی که نه خوش دهکەون ئهوهنده به برسیتهی دهمیننهوه تا شیفایان دیت. غهریزهی سروشتی ئهوان وه بیران دیتتهوه که له کاتی نه خوشیدا ئهوا کاره بکهن! مرۆفیش سهرهتا خاوهنی ئهوا غهریزهیه بووه، بهلام ئیستا ئهوا غهریزهیه لاواز و ورده ورده له ناوچوهوه.

لهشی مرۆڤ پێویستی به ئاو و ههوا ههیه، تواناکهشی سنورداره  
 له بهر ئهوه پێویستی به پشودان ههیه. ئه گهر به ئه ندازه ی پێویست  
 بجهوین ئه و نیازه دابین ده بێ. لهشی مرۆڤ به شێوه یهك دروست بووه كه  
 ده زگای هه رسی هه ر ئه وه نده خواردنه ی كه پێویستیه تی ده یتریت و  
 زیاده كهی به شێوه ی ئاره ق و میز ده رده داته ده ره وه. له بهر ئه وه خواردنیك  
 كه ده خوریت ده بێ! به رێژه یهك بیت كه له توانا دایه ت و به جوانی  
 بجهوریت، له و كاته دا كرداری پالتانی ماده زیاده كان به چاکی ئه نجام  
 ده دریت .

توانای لهش بو ده ردانی ماده زیاده كان سنورداره. ئه گهر ماده ی  
 ژه هری كۆده بیتته وه، له و كاته دا حاڵی لهش وهك ئاوه رۆیه کی لی دیت كه  
 له ئه نجامی كۆبونه وه ی خشت و خاڵ ده به ستریت. هه ر له ئه نجامی  
 كۆبونه وه ی ئه و مادانه ش كرداری گه نین پوده دات. ئه گهر چی خودی لهش  
 تی ده كۆشی ئه و ماده گه نیوانه له رێگه ی رژی نه كانی ئاره قه و میزه وه  
 فری بدات به لام كاتیك دادیت كه ئیتر لهش توانای خۆی بو فریدانی ئه و  
 پاشه پۆكانه له ده ست ده دات هه ر ئه و كاته یه كه مرۆڤ نه خوش  
 ده كه ویت .

## چه ند چاره سه ریگی ساده و خۆمالی

### ۱ - چاره سه ر به نیوه نمه کی گۆل:

کتیبی (گه پانه وه بۆ سروشت) که له شوینه واری (جست) ه بۆ لابردنی به دخوراکی (سوء الهضم) نه م ریگه یه ی خواره وه ی به کاره یناوه. گرتنه وه ی نیوه نمه کی که له گۆلی خاویز و ئاو، نه و نیوه نمه که ده بی له سه ر پارچه په رۆیه کی ته نک ی خاویز دابنری و له کاتی خه وتندا له سه ر زگ ببه ستی تا به یانی. نیوه نمه که ده بی ۳ ئینج پان و ۶ ئینج درێژو نیو ئینج نه ستور بیت.

دانانی نیوه نمه کی گۆل له سه ر سه ریش ده بیت ه هۆی لابردنی سه ر ئیشه و برینه ساده کانیش ساریژ ده کات به تاییه تی نه گه ر برینه که سه ری کرد بیت ه وه نه وه ش به به ستنی نیوه نمه که که و تیکه لاو کردنی له گه ل ئاری په رمه نگه نات.

هه روه ها لێنانی هه ندی گۆلی پاک له سه ر شوینی پێوه دانی میروه کان نازاره که ی لاده بات، بۆ تایه تونده کانیش به کاره ینانی نیوه نمه که و به ستنی له قاچ و سه ر یان زگ تا دینیت ه خوار ی.

نیوه نمه که ده توانری له گه ل تیکه لکردنی هه ندی خو ی وه که (ئه نتی فلوجستین) به کار بیت به مه رجیک گۆله که پاک بیت. باشت رین خاک بۆ

دروستکردنی نیوههه کی گلی، گلی سوره که کاتی له گهل ئاو تیکهه  
ده کریت بۆنیککی خوش دههات.

(جست) ده لیت: بۆ لابردهنی قه بزی و به دخوراککی ده توانی که مینک  
گلی پاک بخویت به نه ندازهی ۵ - ۱۰ غرام .

## ۲ - چاره سه به ئاو :

له گرینگترین خزمه ته کانی دکتور (کوهن) به زانستی چاره سه به  
ئاو دروستکردنی گه رماویکه به ناوی (هیپ - باپ) و (سیت - باپ).  
بۆ دروستکردنی نهو گه رماوهش ته شتیك به پانی ۳۵ - ۳۶ ئینج به سه .  
ته شته که ده بی پر له ئاو بکری به شیوهیه که نه گه ر نه خوش تییدا  
دانیشته ئاو له لاتهنیشته کانیه وه برژیت. له هاویندا نه گه ر ئاوه که گه رم  
بیته ده بی به سه هۆل سارد بکریته وه. نه گه ر سه هۆلش نه بی با به  
گۆزه ته شته له بهر شهو با دابنریت و نه خوش له ناویدا دابنیشی به لام  
ده بی لاقه کانی له ته شته که بینیتته ده ره وه ئینجا نه خوش ده بی به  
خاویه کی نه رم زگی خوی دامالئ . ماوهی هه مامکردنه که وا باشه بۆ  
ماوهی ۵ - ۵۰ خولهک و له کاتی پتویستدا یهک کاتر میتر درێژه  
بخایه نیته. له دواي هه مامکردن نه خوش ده بی به خاوی له شی خوی  
وشک کاته وهو دای مالئ ئینجا پشوو بدات.

نهو جوړه هه مامکردنه تا دینیتته خواری و چاره سه ری قه بزی ده کات.  
له کاتی که سوپی خوین هیوا شهو ماسوله که کانی پی ئازاریان

هه‌یه‌و ئازاریکی تایبەت هه‌ست پێ ده‌کات. ده‌توانی به‌ دامالینی به‌ سه‌هۆل ئازاره‌که‌ی لابیات.

— له‌کاتی پێوه‌دانی دوپشکدا، نقومکردنی ئەندامه‌ گه‌ستراوه‌که‌ له‌ناو ئاوی گه‌رم ده‌بیته‌ مایه‌ی لابرده‌نی ئازار.

— نه‌گه‌ر قاچه‌کان ئازاریان هه‌بی و سه‌پین، ده‌توانی هه‌تا ئەژنۆ کان له‌ناو ئاوی گه‌رمدا رابگیرین، ئازاریان ده‌شکیت به‌ مه‌رجی له‌ ۱۵ خوله‌ک زیاتر نه‌خایه‌نی.



## له تاییه تمه ندیه کانی شیر

شیر خۆراکی سه ره کی و پۆژانه ی سروشتی مرۆڤ نیه ، به لām به نه خواردنیشی زۆر له قیتامین و وزه ی پیویست بۆ له ش له ده ست ده ده یین. هه ندیک له هۆزه کان له دوا ی نه وه ی که مندال له شیر کرایه وه ئیتر شیر ی ناده نی. چین و یابانیه کان شیر که م ده خۆن. له هه ندی ناوچه که گوشتیش که م ده خۆن به تاییه تی له لادیکان، ساغ و ته ندروستن و ده توانن قورسترین کار به چاکی نه نجام بدن .

به کارهینانی شیر به مه به ستی خواردن بۆ مرۆڤی کۆن تا نه وکاته نادیار بوو. له سه ره تای مرۆڤایه تیدا مانگیان ته نها بۆ کار له کیلگه کاندایه کار ده هینا. ئینجا ده رکبان به خواردنی گوشته که ی بردو سه ره نجام ده رکه وت که شیر ی مانگاش جینگای سوده. وینه ی سه ر دیواره کان که له کۆندا ماونه ته وه نیشانی ده دن که مرۆڤ له سه ره تادا به ترسه وه شیر ی مانگیان دۆشیوه به و واتایه که ده ست و پێیان ده به ست و شیر یان لی ده دۆشی به لām نه وه نده به سه که مانگا که له ترسان ده که وته خۆو له قه ی ده هاویشته و ستلی شیر ه که ی ده رشت. به لām مرۆڤ ورده ورده په ی به دۆشینی برد.

نه مرۆ هونه ری دۆشینی شیر گه یشتۆته ئاستیک که بی نه وه ی مانگا که ئازار ببینی شیر ه که ی لی ده دۆشن .

له میسردا شیر بۆ ئه‌غامدانی هه‌ندی بۆنه‌ی ئایینی مانگا ده‌دۆشری و له هیندیش ته‌نها به مه‌به‌ستی ده‌رمان به کار ده‌بریت .  
ئه‌م‌پۆ خواردنی شیر له‌لای هه‌ندی که‌س بۆته شتیکی ئاسایی و به بێ مه‌یلی نۆشی ده‌که‌ن که ده‌بیته مایه‌ی هه‌لینج و دل تیکه‌ه‌لاتن .  
(جان دل) شاعیری به‌ریتانی یه‌کیک له‌و جو‌ره که‌سانه بوو، کاتی بردیانه سه‌ر قه‌ره‌ویله‌ی خه‌واندن و پزیشک پشکنی گوتی: ده‌بی ماوه‌ی (۲۰) رۆژ خۆراکی شیر وه‌ربگریت. شاعیر له وه‌لامدا وتی: پیم خۆشه‌ بلیتی بمه به‌لام شیر مه‌خۆ.

له هیند مانگا ئه‌وه‌نده‌ پیزی لی ده‌گیریت که پێیان له شازاده‌یه‌ک باشترو نازناوی (گۆتما) واته شازاده‌ی مانگیان لی ناوه که یه‌کیک له نازناوه گرنکه‌کان بووه، ئه‌و نازناوه‌ش به راده‌یه‌ک پیرۆزی په‌یدا کردبوو که بته‌کانیان به‌ناو ده‌کرده‌وه.

له میسریش ریز زۆر له مانگا ده‌گیرا ئه‌وه‌ش له دورگه‌یه‌ک که ده‌که‌ویته سه‌ر رۆباری نیل ژماره‌یه‌ک مانگای پیرۆز راده‌گیران که شیرکه‌یان له بۆنه ئاینیه‌کاندا بۆ میسر ده‌هێنا.

له ته‌وراتیشدا ئاماژه به‌وه که‌راوه که یه‌هودیه‌کان له کۆندا بۆ هه‌ندی له بۆنه ئاینیه‌کان که‌لکیان له شیری مانگا وه‌رگرتوه . سه‌ده‌ها سال تێپه‌ریوه تا مرو‌ف په‌ی به تایبه‌ ته‌ندیه‌کانی شیر بردوه و ده‌ستی به خواردنه‌وه‌ی کردوه.

له نیتوان نه ته وه کاندایه مریکیه کان له هه موو کهس زیاتر شیر دهخون. ده لێن به رزی قه دو بالایان له مه وه یه. لهو سالانه ی دوا ییدا یابانیه کانیش که مێک به رزتر بوون هویه کهشی له بهر نه وه بوو که نه وان زیاتر شیر به منداله کانیا ن ده ده ن.

جوړی نه و خواردنه ی که مرو ئیش ده یخوات کاریگه ری خو ی له سه ر له شولار هه یه. بو ئه مونه خه لکی سه روی رو ژئاوای (هیند) و (سه پکه کان) و (پتانه کان) و (بنجاییه کان) خه لکیکی به هیزو چوارشانه و بالابه رزن هویه کهشی ده که ریته وه بو ئه وه که نه وان جوړه خو را کێک دهخون که پر له له قیتامین وه (نانی تو یکلدارو که ره و ماست و دوو نیسک)، له میوه شدا نه وانه زو ر دهخون وه : گێزده رو کا هوو ته ماتهر په تاته ... هتد.

به لام به پێچه وانه وه خه لکی مه دریس که له خواری هیندا ده ژین نانی به تو یکل و پاقله مه نی ناخون به لکو خواردنی پر له ده رمان وه : بیبه رو رو ئی گیا و برنج و نیسک و که مێک سه وه دهخون، بو یه مه درسه کان زو ربه یان کو رته بالان.

ههروه ها له نه فریقادا هۆزێک هه یه به ناوی (ماسای) که خواردنی سه ره کیان شیرو پاقله و گو شته و خه لکی نه و هۆزه هه مویان بالابه رزو به هیزن. دراوسی ی نه و هۆزانه ش هۆزێکی ترن به ناوی هۆزی (کیکیو). که خواردنیا ن مۆزو سه وه زو دانه ویله یه نه وانه چونکه شیر ناخون کو رته بالاترو له رترن.

## جۆره‌كانی شیر و خاسیه‌ته‌كانیان

- ۱ - شیرى مانگا: شیرى مانگا خۆراکیكى باشه، بۆ كه‌سانى به‌د خوو سروشت سارد به‌كه‌لكه‌ خوين دروست ده‌كات و دل و مێشك به‌ هێژده‌كات. په‌وانكاره‌و مړوڤ له‌ غه‌م و دل‌ه‌پاو كۆ دوور ده‌خاته‌وه، بۆ سنگ و گه‌روو به‌كه‌لكه‌و به‌ ته‌نیاش خۆراكى ته‌واوه.
- ۲ - شیرى گامیش: شیرى گامیش له‌ش به‌هێژ ده‌كات، خوين دروست ده‌كات و چه‌ورى زۆره‌و وزه‌و تین ده‌به‌خشى به‌ له‌ش و ماسولكه‌كان پته‌و ده‌كات .
- ۳ - شیرى مه‌ر: شیرى مه‌ر مێشك و زه‌ین به‌هێژ ده‌كات. بۆ برینى گه‌ده‌و باى زگ به‌سوده. ئه‌گه‌ر له‌ گه‌ل ڕۆنى بادام دا‌نجوړیت بۆ كۆخه‌ باشه.
- ۴ - شیرى وشتر: شیرى وشتر په‌نگ و پوخسار پون ده‌كات و به‌لغه‌م و خله‌ته‌ لاده‌بات. وزه‌ به‌خشه‌و بۆ قه‌بزی باشه.
- ۵ - شیرى كه‌ر: شیرى كه‌ر هه‌رسى قورسه‌و بۆ نه‌خوشى سیل به‌سوده، دل و مێشك به‌هێژ ده‌كات و كزی و لاوازی ناهیلئى و بۆ كۆخه‌ش باشه .
- ۶ - شیرى ژن: شیرى ژن ته‌ره‌و مێشك به‌هیر . كات، چرچ و لۆچى ده‌م‌و‌چاو ناهیلئى، بۆ كۆخه‌ی وشك به‌سوده.

## پیتی ( ا )

۱- ئه‌فسه‌نتین، گوله‌ پون، گوله‌ هه‌نگ، تۆله‌كه‌ مارانه،  
مار كوله، absintinum



ئه‌و گیایه گولێ زه‌رده‌و لاسكه‌كه‌ی  
كولكاویه‌و ره‌نگی خۆله‌می‌شی یه‌.  
تامی زۆر تالّه‌و بۆنه‌كه‌ی تیژو تونده‌.  
له‌ شاخ و پیده‌شتی كوردستاندا زۆره‌.  
نیومه‌تر به‌رز ده‌بی‌ت.

به‌کارده‌هیندریت بۆ:

- ره‌وانی، شیر په‌نجه‌، رشانه‌وه‌ی تاعون، ئیفلیجی، زار ئیشه‌.  
ئاره‌زوی خواردن ده‌کاته‌وه‌و کرمی رېخۆله‌ ده‌کوژیت.
- مروژ قه‌له‌و ده‌کات و میزکردن ئاسان ده‌کات.
- شیرى ژن زیاد ده‌کات و بۆ گه‌ده‌ش باشه‌.
- لابردنی خلت و خالی سنگ به‌ تاییه‌تی بۆ که‌سی جگه‌ره‌کیش.
- روخسار جوان و پون ده‌کات.
- هه‌لامه‌ت و گه‌شکه‌و سه‌رگیژه‌و گرانه‌تا.

- هه‌تزی جنسی زیاد ده‌کات.
- نه‌خۆشی دڵ و باداری (پۆماتیزم).
- ژن پێی عاده‌ ده‌بی.
- زه‌ردویی و که‌مخوینی.
- پێکخستنی کرداری ده‌زگای هه‌رس.

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

ئه‌فسه‌نتین به‌ کولای تیکه‌ڵ بکری‌ت له‌ گه‌ڵ برنج و هه‌نگوین بۆ هه‌موو جوړه‌ کرمیک باشه‌. بۆ دروستکردنی هه‌بی له‌رزوتا سود له‌م گیایه‌ وه‌رگیراوه‌.

ئه‌فسه‌نتین بۆ ئه‌و مه‌به‌ستانه‌ی سه‌ره‌وه به‌م شیوه‌یه به‌کارده‌هێنریت: (۵ — ۲۰) گرام له‌و گیایه‌ له‌ یه‌ك لیتر ئاودا دیم ده‌کری‌ت و پۆژی دوو فنجانی لی‌ده‌خوریته‌وه‌. ئه‌گه‌ر ئه‌فسه‌نتین له‌ گه‌ڵ (تنگورید) تیکه‌ڵ بکری‌ و بدریت به‌ منداڵان کرمی گه‌ده ده‌کوژیت.

### تیبینی و پارێز!

ئه‌و گیایه‌ بۆ ژنی دووگیان و نه‌خۆشی زراو و نه‌خۆشی گه‌ده باش نیه‌.

۲ - ئالەكۆك، پامچال، زهر الربيع ranunculus ficarid



شیخ ئەبو عەلی سینا دەلیت:  
ئالەكۆك گیایەکی تایبەتی  
کوردستانە. ئەم گیایە بە ڕەگێشەوه بۆ  
دەرمان دەشیت. ڕووەکە تازەکەیی مادەیی  
( ئەنیمۆنۆل - ANEMONOL ) ی  
تێدایە.

بەکار دەهێنرێت بۆ:

- لاوازی دەمارەکانی میشتک .
- نەخۆشی ماخۆلیا .
- گەرژبونی ماسۆلکەکان (تشنج) .
- سەر یەشەیی دەماغ .
- نازاری لاسەر (شقیقە) .
- پەستانی خوێنی بەرز .
- کرمی تۆز کۆلەکە (الدودة القرعة) دەکوژێت .

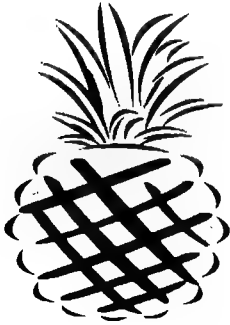
### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

ئەگەر گۆلەکانی ئەو گیایە لە گەڵ گۆلی (باد) دا پێکەوه بکۆڵینی و  
بیخۆیتەوه بۆ لاوازی مێشک و نەخۆشی ماخۆلیا و گرزبونی ماسولکەکان  
باشە. ئەگەر ئەو گیایە تێکەڵ بە گۆلی حاجیلە و هەر یەکە  
(۱۰۰) گرام و جاری کە وچکیکی چێشت تێکەڵ بە (۵۰۰) گرام بە ئاو  
بکۆڵێندریت و بخۆیتەوه باشترین دەرمانە بۆ سەریەشە و دەماغ و  
لاسەر (شقیقە).

چوار چۆڵ لە گیای ئالە کۆک لە (۵۰۰) گرام ئاودا شەو تا بەیانی  
دابێی و ئەو ئاوە لە خۆرینی بخۆیتەوه پەستانی خۆین دادەبەزینی.  
کرمی تۆو کولە کە دەکوژی کە کرمیکی پانکۆلەیه و لە دەنکە کولە کە  
دەچیت.



۳- ئەنناس ..... pine – apple



ئەو گیایە لە ساڵی ۱۵۵۵ لە بەرازیل  
دۆزرایەو. لە سەدەی هەژدەهەم دا لە ئەوروپا  
لە گولخانەدا پەرودەرە کراوە. بەرزیه کە  
(۵۰۰) سم دەبێت . گەلاکەیی درکدارە. بەرە کە  
لە شێوی هیشوویەکی گەورەدایە کە لە بەری  
سنەوبەر دەچێت.

بەکار دەهێنرێت بۆ:

- چارەسەری نەخۆشی (دیسک) دەکات (نازاری برپرەیی پشت).
- کوشتنی کرمەکان و چارەسەری کەمخوینی.
- برینە هەو کردووە سەر پێستیه کان .
- نازاری گەدە کە لە ئەنجامی هەرس نەکردنی خۆراکەوه  
پەیدا دەبێت.
- توانای جنسی زیاد دەکات .

شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

بۆ گه‌وران (٢) که‌وچکی چیشته، (٣-٤) جار له‌ رۆژیکدا، بۆ  
مندالان یه‌ک که‌وچکی قاوه (٣) جار له‌ رۆژیکدا .

تیبینی و پاریز!

👉 ئەو که‌سانه‌ی که‌ سو‌ری خو‌تینیان نا‌ریکه‌ و ئازاری جگه‌رو  
گورچيله‌یان هه‌یه‌ با خو‌یان له‌ خو‌اردنی ئەو گیایه‌ بیاریزن.  
👉 ئەناناس بۆ هه‌موان باشه‌ جگه‌ له‌وانه‌ی که‌ نه‌خۆشی شه‌کره‌یان  
هه‌یه‌ .

۴- ئستۆخۆدۆس، صنرم .....



ئەو گیایە بە یۆنانی (ئستۆقدۆسی) پێ دەلێن واتە پارێزەری گیانەکان. لە مەککەو نیمچەقارەیی هیندەو بە ئێران هاتووە. بەرزیه کەمی (۳۰-۵۰) سم و گەڵاکەیی مشاری و ڕەنگە گەیی ئاویەکی تێرە. لە عەترسازیدا بە کاردەهێندریت.

بەکاردەهێنریت بۆ:

- وزە بە لەش دەبەخشییت و هەوکردنی دەزگای هەناسەدان ناھێلێ.
- کۆخەیی و شک و برینی قوول.
- لەش ئارەقایی دەکات.
- تایی کتوپرو سەرئێشە.
- بێخەوی و کەمخوینی.
- کۆخەڕەشە و ئازاری جومگەکان.

شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

(۵۰) غرام گۆلی ئستۆخۆدۆس بۆ ماوهی (۱۰) خولهك له يهك لیتر ئاوی كۆلاردا دیمكهو (۲-۳) فنجان له رۆژنیکدا بخۆرهوه. بۆ بهشهكانی دهرهوه دهتوانیت (۳۰) گۆل بۆ ماوهی (۲۰) خولهك له يهك لیترئاوی كۆلاردا دیم بکه یان (۱۰۰) غرام بۆ ماوهی (۳۰) رۆژ له (۵۰۰) غرام ئەلکیلدا بخوسیینه یان يهك مست گۆل بۆ ماوهی (۳) رۆژ له يهك لیتر رۆن زه يتوندا دابنێ و دواي پالاوتن به کاری یینه.

## ۵- ئوكالپتۇز، قەلەم تۆز ..... EUCALIPTUS



ئوكالپتۇز دارىكى يەكجار گەورەيە،  
درىژيەكەي تا (۴۰) مەتر دەپوات.  
گەلاكانى تىژوباريكن. بۇنىكى زۆر تىژى  
ھەيە. بە زۆرى لە ھەسارى  
مىزگەوتەكاندا دەيىنرى. گەلاكەي و

رۇنىك كە لە گەلاكەي دەگىرئەت دەرمانە. لە ئوسترالىا زۆربەي برين و  
دومەلەكان بە رۇنى ئوكالپتۇز دەرمان دەكەن. گەلاكەي بۇنىكى  
خۇشى ھەيە. ھەواي ناومال پاك دەكاتەو و تەپۆر مىشولە دور  
دەخاتەو و دەوروبەر بۇندار دەكات .

### بەگاردەھىنرئەت بۇ:

- لەرزوتاو سورئەو ھەلامەت .
- نەخۇشى شەكرەو چركە مەزە .
- ھەوكردى پوك و دەم و ددان و خىزەخىزى سنگ .
- شوشنى برين و كىم و جەراخەتى گويچكەو بۆگەنى لوت و قورگ  
(عەرەقى ئەو دارە).

- مەلارياۋ بادارى (پۇماتىزىمى).
- پاككەرەۋە (تەقىم) ۋە مىكروپ كۆڭۈلگۈ زۆر بەھىزە.
- سوتاۋى قوۋل .
- نۆبەتلىك ۋە بەدخۇراكى، غومكردنى ھەندىك لى گەللى ئوكالىپتۇز لى ئاۋى كولاۋدا ۋە خواردنەۋە.
- ئارەزۋى خواردن دەكاتەۋە.
- تەنگەنەفەسى (رېۋ).

### شىۋەي ئامادە كىردن ۋە بەكارھىتلىنى:

بۇ نەخۇشى شەكرە (۳-۴) گەللى تازە لى يەك پەرداخ ئاۋى كولاۋدا دىمى بىكەر (۳-۵) فىجان لى رۆڭۈكدا بۇرەۋە.

پۇنى ئوكالىپتۇز دەرمانە بۇ ھەلەمەت ۋە سەرما خواردن، تۈزەكەشى دەخىتە سەر پەرۋىەك ۋە ھەمان مەبەست ھەلدەمىرەت.

ھەبى EUCALIPTUS بۇ تەنگەنەفەسى باشە. بۇ چارەسەرى بىرىن (۲۸) گرام ئوكالىپتۇز لى نىۋىلىت ئاۋى گەرم بىكەر بىرىنى پىشۇ. بۇ تايەكانى گرانەتاۋ لىرزو تاۋ سۈرۈرە لىشى نەخۇش بە پۇنى ئەۋگىايە دامالە.

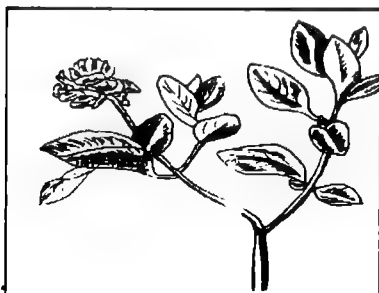
بۇ بادارى (پۇماتىزىم) پۇنى ئوكالىپتۇز لى گەل كەمىك پۇنى زەيتون بە رادەي يەكسان تىكەكەۋە لى شۈينى ئازارەكەي ھەلسو. ئەگەر لى

دوای ددان كيشان توشى خوين بەربوون بویت عەرەقى ئوكالپتۆز  
لەسەر شوینی خوين بەربونەكە دابنى خوینەكەي دەگیرسینی. نیو مشت  
لە گەلای وشكى ئوكالپتۆز دەكریتە نار یەك لیتر ئاوی وەكول ھاتوو،  
دادهپۆشریت بۆ ماوەی نیو كاتژمیر پاشان پۆژی سى ئیستیکانى لى  
دەخریتەوہ .

### تیبینی و پارىز!

ئەگەر كەسك بەم گىايە توشى ژانەسەر یان گىژی بوو وازھینانى  
باشترە.

## 6- ئاس، مۆرد، بنه‌وش، یاس MYRTLE .....



ئه‌و ڕوه‌که‌ بۆنێکی خۆشی هه‌یه‌. له‌ کاتی به‌هاراندا بۆن و به‌رامه‌که‌ی پیاو سه‌رسام ده‌کات. ئه‌و ڕوه‌که‌ له‌و کاته‌یدا که‌ شیه‌ی تی ده‌گه‌ڕێ له‌ هه‌موو کات زیاتر بۆده‌رمان ده‌شیت.

گۆله‌کانی سپی و جوان و تینکه‌لن که‌ چه‌تریک بۆ داره‌که‌ دروست ده‌کهن. هه‌موو به‌شه‌کانی ئه‌و دار گیایه‌ تالێ هه‌تا بزنیشت ناڤخوات. هه‌ر ئه‌و تالیه‌شه‌ بایه‌خی ده‌رمانی داوه‌تی.

ئه‌و داره‌ زیاتر له‌ (٧٠) جۆری هه‌یه‌، هه‌ره‌ گرنه‌که‌ی مۆردی بیابانی یه‌ که‌ به‌ فارسی مۆردی (ئه‌سفهرم) ی پێ ده‌گوته‌یت به‌ عه‌ره‌بی (ریحان القبور) ی پێ ده‌لێن. له‌ ناوچه‌ی گه‌یلانی ئێرانیش پێی ده‌لێن (جیر) ئه‌و داره‌ هه‌میشه‌ سه‌وزه‌و هه‌رگیز گه‌لاکانی هه‌لناوه‌ری. هه‌ر حه‌نگایه‌ک داری زه‌یتونی لێ ڕویت ئه‌و داره‌شی لێ ده‌رویت.

له‌ گه‌لاو گیای ئه‌و داره‌ شتی جوان و سه‌رنج ڕاکێشی لێ دروست ده‌کریت، بۆ نمونه‌ له‌ کۆندا تاجی سه‌ری بوکیان لێ دروست کردوه‌. توێکل و گه‌لاو ڕه‌گو به‌ره‌که‌ی ده‌رمانه‌.



به کارده هیئیت بو:

- نه خوشیه کانی ده زگای هه ناسه دان.
- تهنگه نه فهسی و نه خوشی دل (بۆن کردنی گه لاکهی).
- کوخه و نه خوشیه کانی بوۆری میز (خواردنی به ره کهی یان شهر به ته کهی).
- ئاوسانی هیلکه دان و لابردنی بای زگو ریخۆله کان.
- سک چون ناهیلۆ و تا داده به زینۆ.
- نازاری ئیسقانی قاچ و باداری .
- غه م و خه فهت لاده باو گرفتۆی دهرونی ده کاته وه.
- کرم ده کوژیت و به لغه م ناهیلۆ.
- به هیز کردنی گه ده (خواردنی هارادی ده نکه کانی)
- خوین به ربون ده وه ستینۆ و مروڤ قه بز ده کات.
- نازاری چاو ده شکینۆ و فرمی سک پاده گری.
- نازاری گوۆ لاده باو پاکی ده کاته وه.
- نه خوشیه کانی ناوده م و پوک و قورگ (غه رغه په کردن به ئاوی گه لاکهی).
- مایه سیری (سوتاندنی دوو که لۆی ده نکه کانی له ژیر خودا یان هه لگرتنی مه ره مه می گه لای ئاس).
- خوینی زیاده ی ژن ناهیلۆ.

- میز زیاد دەکات (خواردنی دەنکه‌کانی).
- قەلشین و برینی دەست و پێ ساریژ دەکات.
- هەلۆهرینی موو سپی بونی (کولاندنی ڕەگ و گەڵاکە‌ی لە ڕۆندا).
- بۆنی بن هەنگل و سوتانە‌وە‌ی ناو ڕان.
- زیپکە (بە‌کارهێنانی خۆلە‌میشی دەنکه‌کانی مۆرد).
- پە‌لە‌ی دە‌م و چار (کوتان و تیکە‌ڵکردنی مۆرد لە‌گە‌ڵ ئاردی پاقلە).
- ئازاری مارو دوپشک پێ‌وه‌دان (دانانی مەر‌ه‌مە‌کە‌ی لە‌سەر شوینی ئازارە‌کە).
- خەو لە‌ چاوان دە‌تۆرینی (زۆر بۆن کردنی).

### شی‌وه‌ی ئامادە‌کردن و بە‌کارهێنانی:

بۆ ئەو مە‌به‌ستانە‌ی سەر‌وه‌: (۲۰) گرام گە‌ڵای مۆرد لە‌ یە‌ک لیتر ئاودا بکۆ‌ڵێنە‌و بە‌یانی و شە‌و یە‌ک ئیستی‌کان بە‌ شە‌کر بخۆ‌رە‌وه‌. بۆ بە‌شە‌کانی دەر‌وه‌ی لە‌ش، گە‌ڵای مۆرد بکۆ‌تە‌و لە‌گە‌ڵ ڕۆن زە‌یتون تیکە‌ڵی بکە‌و لە‌سەر شوینی سوتان و برین داینی ئازارە‌کە‌ی دە‌شکینی. ئە‌و دا‌ره‌ غە‌م و خە‌فە‌ت لا دە‌بات و بۆ‌نکردنی بۆ‌ میتشک بە‌سودە‌.

بۆ بە‌هێزکردنی گە‌دە‌ نیو‌مشت لە‌ گۆ‌لە‌ و شە‌کر‌اوه‌کانی مۆرد لە‌ ناو یە‌ک لیتر ئاودا دیم دە‌کری‌ت و ڕۆژی سێ ئیستی‌کانی لێ‌ دە‌خورێ‌تە‌وه‌. هەر‌وه‌ها بۆ‌ لا‌بردنی لە‌رزوتاش هەر‌ بە‌هە‌مان شی‌وه‌ ئامادە‌ دە‌کری‌ و دە‌خورێ‌تە‌وه‌.

بۆ هه‌مامی ده‌ست‌وپێ و نازاری له‌ش له‌ گۆل و گه‌لاو توێکلی نه‌و  
داره‌ له‌ هه‌ر یه‌که‌ مشتیک پاش کولاندن ده‌که‌یته‌ ته‌شتیک ئاوه‌وه‌و تییدا  
داده‌نیشیت بۆ ماوه‌ی یه‌ک کاتژمێر نه‌گه‌ر له‌ رۆژیکدا دووجار نه‌و کاره‌  
بکه‌یت باشته‌.

مشتیکی گه‌وره‌ له‌ خونه‌ی تازه‌ی نه‌و داره‌ تیکه‌ل به‌ یه‌ک لیتر رۆن  
زه‌یتون بکریته‌ و له‌ناو شوشه‌یه‌کدا بۆ ماوه‌ی (۱۵) رۆژ له‌به‌ر هه‌تاو  
تیکبدریته‌، دوا‌ی پالۆتن نه‌و رۆنه‌ بۆ هه‌نونی شوینی نازاره‌کانی  
باداری و ئیسک به‌سوده‌.

نه‌و داره‌ له‌به‌ر هه‌بونی جه‌وه‌ری مازوو، قه‌بزی به‌خشه‌. دلۆپاندنی  
ئاوه‌که‌ی له‌ چاو بۆ ته‌راخوما به‌سوده‌. هه‌روه‌ها چکاندنێ ئاری گه‌لاکه‌ی  
بۆ ناو گوێچکه‌ زۆر به‌سوده‌و نازاره‌که‌ی ده‌شکینی و پاکی ده‌کاته‌وه‌.  
نه‌گه‌ر بیکوتیت و رۆژی دوو ئیستیکانی لی بخۆیته‌وه‌ بۆ هه‌موو  
نه‌خۆشیه‌کانی ده‌رونی باشه‌.

### تیبینی و پارتزا!

🌿 راده‌ی خواردنی نه‌و دار گیاده‌رمانییه‌ نابێ له‌ (۵) گرام زیاتر بیته‌.  
🌿 توێکل و چل و پۆو گۆل و گه‌لاکانی نه‌و داره‌ له‌ به‌هاراندا  
کۆبکریته‌وه‌ باشته‌ له‌ وه‌رزه‌کانی ترو ده‌بێ له‌ سیبه‌ردا وشک  
بکریته‌وه‌.

پیتی ( ب )

۷- بومادران yarrow.....



بومادران (برجاسف) ی کێویشی  
پێ دەلێن. سودی دەرمانی زۆره.

به‌کارده‌هێتریت بۆ:

- رەق بونی دەمارەکان (تشنج).
- تا دادەبەزینی.
- عاده‌ی ژن پیش دەخات.
- گرتەکانی بینایی (دیم کراوه‌که‌ی).
- هه‌وکردنی کۆم و ریخۆله‌ لادەبات.
- مایه‌سیری و سیل.
- کرم ده‌کوژی و پرژینی (غوده) خه‌نازیری له‌ناڕ ده‌بات.

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

بۆ ئەو مەدەستانەیی سەرەوه، (۲ - ۲۰) گرام سەری قەدی گۆلدارى بومادران لە نیو لیتر ئاوی کولژدا دێم بکە، یەك ئیستیکان بەیانی و یەك ئیستیکانیش شو بخۆوه.

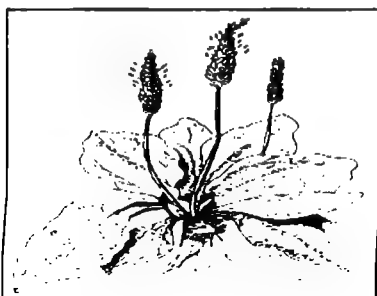
هەویریك لە بومادران دروست دەکریت کە بۆ باداری سود بەخشە. ئەبو عەلی سینا دەلیت: کەوچکیکی چای لە گەل ئەو گیایە تیکەل بە دوو پەرداخ ئاو بکوئیت، سێ رۆژ بەیانیان بخوریتهوه کرمی ئەسکارس و کرمە وردەکان دەکوژیت. ئەگەر ئەو گیایە تیکەل بە فستەقی کیوی و گەلای رەکشە بکوئیندریت تا خەست دەبیتهوه، بۆ جینگای دەمی مارو دوشک و زەردەوالە باشە و کاریگەری ژەهرەکیان بەتال دەکاتەوه.

ئەگەر ئەو گیایە تیکەل لە گەل ئاردی جو بکوئیت بۆ هەموو غودەیهك باشە کە بە شیوهی نیمەنمەك لەسەری دابنریت بە تایبەتی غودەیی خەنازیری. ئەگەر ئاوه کولژە خەستە کەشی غودەیی پی بەهەنون ئاوسان و سوربونهوی ناھیلێت. خواردنی ئەو گیایە لە گەل گۆلە حاجیلە باشترین دەرمانە بۆ نەخۆشی سیل و سینگ گیران .

### تیبینی و پارێز!

بۆ بە کارهێنانی بومادران دا رەچاوی ئەو خالە بکە: کولاندنی بومادران لە ماوهی (۲۴) کاتژمێردا لە دواي ئاماده کردن بە کاربهێنریت دەنا خراپ دەبییت.

# ٨- باره‌ه‌نگ، ره‌کیشه، زمانه‌ مه‌ر .....



ئه‌و گیایه‌ خواوه‌نی سوودیۆم و پۆتاسیۆمه‌. گه‌لا‌گه‌وره‌کانی له‌زمانی مه‌رده‌چیت بۆیه‌ له‌ هه‌ندی ناوچه‌ زمانه‌ مه‌ری پێ ده‌لێن زۆرجۆری هه‌یه‌ وه‌ك: زمانه‌ مه‌ری گه‌وره‌و گچكه‌و سه‌ره‌

نیزه‌، میش هه‌نگوین له‌ گه‌ردی گوڵه‌كه‌ی هه‌نگوین دروست ده‌كات.

## به‌كارده‌هێنۆت بۆ:

- گه‌رفته‌کانی گورچيله‌و میزلدان و ره‌وانی مندان.
- برین ساریژده‌كات بۆیه‌ ده‌رباره‌ی ره‌کیشه‌ گوتویانه‌ برین به‌داوی زیڕ ده‌درویته‌وه‌ چونكه‌ ئه‌گه‌ر ره‌کیشه‌ له‌سه‌ر برین بمییته‌وه‌ نه‌تویژ هه‌ل ده‌كات و نه‌ زیانیش به‌ گوشت ده‌كات.
- قه‌بزی (گه‌لا‌و ره‌گو و ده‌نكه‌کانی).
- خوین ده‌پالۆیت و دژی میکروب‌ه‌و هه‌ورکردنی گه‌ده‌ ناهیلێ و نازاری سنگ ده‌شکینێ.
- نازاری ددان ده‌شکینێ و به‌لغه‌می خویناوی ناهیلێ.
- گوێ ئیشه‌ (تکاندنی ئاوی باره‌ه‌نگ له‌ گوێچكه‌).

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

ئه و گیایه رهگ و گهلاو تۆوه کهی ده زمانه. نه گهر گهلا تازه کانی  
بارهنگ چهند کاترمیتریک له ناو ئاودا دابندریت و پاشان له سهردومهل  
ببه ستریت چاکی ده کاتهوه و له پینس بوون دهی پاریزیت. غه پره کردن و  
خواردنهوهی ئاوی گهلا کهی له گهل ههنگوین بوهرینی زراوو گهرو  
سودبه خشه. ده زمانیکی نایابه بو پتوه دانی میروو و نهویش به ورد کردنی  
گهلا کهی و خواردنهوهی (۵۰-۱۰۰) گرام له رهگ و گهلا کهی.

٩- بەرو .....



بەرو درەختیکى گەورەیه،  
بەرزیه‌که‌ی (٢٠-٣٥) مەتر دەبێت.  
گەلاکە‌ی پانە. خەت خەت و مشاریه.  
گولەکانی گەش و بۆن خوشن که له  
مانگەکانی بانە‌رو جۆزەرداندا  
دەرە‌که‌ون. ئەو درەختە سەدە‌ها ساڵ  
دە‌ژێ.

خۆرسکی و دیم‌یه. له کوردستاندا زۆره به‌تایبه‌تی له ناوچه  
شاخاویه‌کاندا.

به‌کارده‌هێنرێت بۆ:

- خۆین گیرساندن (تویکلی ناوه‌وه‌ی دهنکی به‌رو).
- چاره‌سه‌ری میزکردنه ژیرخۆی منداڵ (خواردنی به‌روه‌که‌ی).
- مایه‌سیری و په‌وانی و نازاری پێخۆله.
- کۆخه‌ره‌شه.
- تا داده‌به‌زێنی و یارمه‌تی سوپی خۆین ده‌دات.



### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

ئه گهر بتهوێت كولاندنی بهروو بۆ به شه كانی دهروه به کاربێنی، ئهوه پارچه كه تانێك له ناو ئاوه كولێندراوه كهی وهردهو له شوینی ههوكردنه كه یان ئازاره كهی بهسته. بۆ نهخۆشی (گواتر) به مهرجی زۆر كۆن نه بوی، خواردنهوهی ( ۳ ) كهوچکی چیشته له كولاندنی تویكلی درهختی بهروو به كهلكه و ده ماره كان به هیژ دهكات و ماندویش لادهبات.

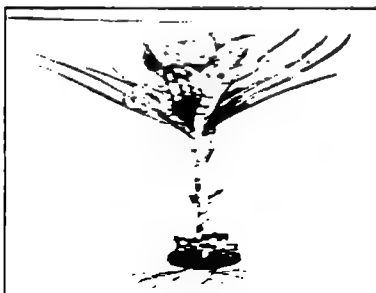
بۆ ئه و مه به ستانهی سهروهوه: ( ۱۵-۲۰ ) گرام له گۆله كانی بهروو له ناو یهك لیتر ئاودا بۆ ماوهی ( ۲۰ ) خولهك و ( ۳۰ ) گرام له گهلاهی بهروو بۆ ماوهی ( ۵ ) خولهك له یهك لیتر ئاودا ده كولێندریته، ئاوی گهلاهی بهروو بۆ هه موو تایه كان باشه.

بۆ كۆخه ره شه گهلاهی بهروو بكوڵینه ( ۲۸ ) گرام له گهلاهی بهروو له نیو لیتر ئاودا ده كولێندریته. یهك كهوچکی چیشته تا یهك ئیستیكان له ههر كاتژمێرێكدا نۆش ده كریته .

### تیبینی و پارێز!

🙏 بهروو بۆ نهخۆشی شه كره زیان به خشه.

١٠- بی .....



دارى بى زۆرجۆرى هه‌يه وهك:  
كوله كه بى و شه‌نگه‌بى و شوڤه بى و  
شابه كه به فارسى (بىد مشك)ى پى  
ده‌لێن. دارى بى له ههر شوينىكى  
ئاوى هه‌بى ده‌پۆيت . له كوردەواریدا  
ده‌لێن ژن وهك دارى بى وايه هه‌لى ده‌يه  
ههر شوينىك له‌وى ده‌پۆيت.

دارى بى له ئاست ساردى و گه‌رمى ئاو و هه‌وادا زۆر خۆراگه.  
سېبه‌ره‌كه‌شى له هى هه‌مو دارىك فينك ترو سوک تره دارى بى بو  
هه‌لگرتن دارىكى سوکه بۆيه دارده‌ست و گۆچانى لى دروست ده‌کريت.  
دارى بى گه‌زۆيه‌ك له‌سه‌ر گه‌لاکانى هه‌لده‌دات كه شيرنه بۆيه مېشو  
مۆلى لى ده‌هالێن.

شولكه‌کانى دارى بى دريژو بارىک و لوسنو جوان ده‌چه‌مېنه‌وه و  
ناشکين بۆيه كه كه‌وته لای پايز شولكه‌کانى ده‌برنو و سه‌به‌ته و قه‌فه‌زو  
خه‌لپى مېشه‌نگوينى لى دروست ده‌کەن كه پى ده‌لێن شوه‌بى.

### به‌کارده‌هێنرێت بۆ:

- نه‌خۆشی شه‌کروه‌و کۆخه‌په‌شه‌.
- گه‌رفته‌کانی به‌دخۆراکی و هه‌لامه‌ت.
- باداری و نازاری ئێسقانی چۆک.
- دله‌کزه‌و به‌رسیچکه‌و نزگه‌ره‌.
- خۆین گیرسان و گه‌رفته‌کانی عاده‌ی ژن.
- گرانه‌تاو له‌رزوتا (خواردنه‌وی شه‌ریه‌تی گه‌لا‌بی).
- نه‌خۆشی مندال‌دانی ژن به‌تایبه‌تی ئه‌و ژنانه‌ی که‌ مندال‌دانیا‌ن
- تۆوی تێدا په‌روه‌ده‌ نابێ (خواردنه‌وی شه‌ریه‌تی گه‌لا‌بی).
- نه‌خۆشی ده‌رده‌ باریکه‌، واته‌ ئه‌و ژنانه‌ی دوا‌ی شه‌ش مانگ
- منداله‌کانیا‌ن ده‌مرن (خواردنه‌وی شه‌ریه‌تی گه‌لا‌بی).
- دله‌کوته‌ (خواردنه‌وی عه‌تری گۆلی داری‌بی).
- نازاری جێ گازی مارو‌ دوپشک (خواردنه‌وی نیو‌ ئیستیکان له‌
- عه‌تری گۆلی داری‌بی له‌ گه‌ل نیو‌ ئیستیکان‌ ناو).
- ژانه‌ سه‌ر (خواردنه‌وی شه‌ریه‌تی گه‌لا‌بی).
- چلکی گۆیچکه‌ (شه‌ردنی به‌ ناوی کولا‌وی گه‌لا‌بی).
- سه‌فراو به‌لغه‌م (خواردنه‌وی شه‌ریه‌تی گه‌لا‌بی).
- بۆگه‌نکردنی مندال‌دانی ژن (حه‌مامکردن به‌ توله‌بی له‌ گه‌ل
- مێکوک).

- نه‌خۆ‌شیه‌کانی مه‌مک وه‌ک: لۆ، ئاوسان، بروسک و ژان (لێ‌تسانی نیوه‌نمه‌کیک له‌ گه‌لای بی).
- زیپکه‌ی ده‌م و چاو (چکاندنێ ئاوی گه‌لابی له‌سه‌ر زۆپکه‌کان).
- بێ‌خه‌وی و هیلایکی می‌شک (خواردنه‌وی ئاوی گوشراوی گوله‌کانی).
- رپژه‌وی میز پاک ده‌کاته‌وه‌و میزکردن ئاسان ده‌کات.
- هه‌یزی پیاوه‌تی زیاد ده‌کات (خواردنه‌وی شه‌ربه‌تی گه‌لای شا بی).
- نه‌خۆ‌شی سیل.
- ژانه‌سه‌ر (شقیقه) (تێ‌دانی ئاوی گه‌لای بی).

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

بۆ ئه‌و مه‌به‌ستانه‌ی سه‌ره‌وه: (٤٠ - ٥٠) گرام له‌ توپکلی داری بی له‌ یه‌ک لیتر ئاودا دیم ده‌کریت. گه‌زۆی سه‌ر داری بی په‌وانکه‌ره‌و بۆ نه‌خۆ‌شیه‌کانی سنگ به‌سوده. توپکلی بی به‌ ئەندازه‌ی (٢٠) گرام له‌ یه‌ک لیتر ئاودا ده‌کوئینریت. بۆ گرفته‌کانی میزگیران و میزلدان به‌ پاده‌ی (١٠ - ٢٥) گرام له‌ یه‌ک لیتر ئاودا ده‌کوئیندریت و به‌قه‌ده‌ر ئەندازه‌ی خۆی می‌کوکی له‌گه‌ڵ ده‌کریت. عه‌ره‌قی شابی په‌وانکه‌ره‌و د‌ل‌و گه‌ده‌ به‌هه‌یز ده‌کات و وزه‌ به‌ له‌ش ده‌به‌خشیت.

- جوژه‌ بی‌یه‌کی تر هه‌یه‌ پێی ده‌لێن شا لک، ئه‌و بی‌یه‌ گه‌لاکه‌ی سێ سوچه‌و زۆر ناسکه‌و بالاکه‌ی له‌ (٢ - ٤) مه‌تر زیاتر به‌رز نایته‌وه‌. عه‌ره‌قی سه‌ر چله‌کانی ئه‌و بی‌یه‌ به‌ هۆی ماده‌ی (ابین)وه‌ که‌ هه‌یه‌تی

بۆ نه‌خۆشی سیل به‌سوده. بۆ دروستکردنی ئه‌و شه‌ربه‌ته‌ش (١٠٠) گرام له‌ سهر چلی ناسکی گه‌لاکه‌ی له‌ گه‌ل (٤) گرام توێکلی نارنج ده‌کرێته لیتریک ئاوه‌وه‌و بۆ ماوه‌ی (٨) رۆژ وازی لی ده‌هیندریت تا ده‌خوسیت پاشان ده‌پالیندریت و ئاوه‌ پالاوته‌که‌ی رۆژی نیو په‌رداخ ده‌دری به‌و نه‌خۆشانه‌ی که‌ توشی سیل بوون.

هه‌ویری سهر لقه‌ ناسکه‌کانی ئه‌م بی یه‌ له‌ گه‌ل (٢) ئه‌وه‌نده‌ی خۆی به‌زو پیو لیك ده‌دریت، مه‌ره‌مه‌مکی باشی لی ده‌رده‌چیت بۆ سوتاوی و تره‌کینی ده‌ست و پێ و مه‌مکی ژنان و ئازاری جومگه‌کانی چوک، (١٠٠) گرام گه‌لای بی له‌ یه‌ک په‌رداخ ئاودا رۆژی (٢) ژه‌م بخوریت تا (٧) رۆژ بۆ نه‌خۆشی شه‌کره‌ باشه‌.

### تیبینی و پارێز!

- شه‌ربه‌تی گه‌لای بی ده‌بێ که‌م رهنگ بی و به‌ شه‌کر شیرین بکریت.
- شوپه‌بی ئه‌و تایبه‌تمه‌ندییه‌ ده‌رمانیه‌ی نیه‌ بۆیه‌ به‌ بیه‌ شیتته‌ (بید مجنون) ناسراوه‌.
- گرنه‌گترین به‌شه‌ سود به‌خشه‌کانی بی توێکلی ده‌رده‌یه‌تی ئه‌وه‌ش له‌ چله‌ پیره‌کانیدا زیاتره‌، چرۆی داره‌که‌ش ده‌بێ هی ئه‌و چلانه‌ بی که‌ سێ سالیان ته‌واو کردووه‌.

١١- بادام ، چه‌قاله ، چواله .....



بادام، شیرین و تالی هه‌یه. بادامی تال  
چه‌وریه‌که‌ی که‌متره له شیرینه‌کان، که  
له نزیک ئاووه بی هه‌ندی شه‌کرو عه‌تر  
دروست ده‌کات. هه‌روه‌ها ماده‌یه‌کی  
ژه‌هریش دروست ده‌کات که پئی ده‌لین:  
ئه‌سید سیاندریک.

بادام ماده‌ی چه‌وری و خویی کانه‌زی و ئایۆدینی تیدایه. ده‌بارهی  
بادامی شیرین مه‌ته‌لێک هه‌یه ده‌لێت: کێیه ئه‌و که‌سه‌ی که ده‌توانیت  
ماوه‌یه‌کی دوورو درێژ به‌بی خواردن به‌رپیت؟!  
وه‌لامه‌که‌ی، ئه‌و که‌سه‌ی که گیرفانی پر له بادام بی.

به‌گاردەهینریت بو:

- ددان و پوک پته‌و ده‌کات (جوینی کاکله‌که‌ی).
- کرم ده‌کوژیت (دروستکردنی چایه‌ک له گه‌لاو گوڵه‌که‌ی).
- قلیشانی گۆی مه‌مک (تی هه‌لسونی پۆنی بادام).

- بههیزکردنی بینایی (ئه گهر نیوه نه کێك له بادام له گهل سرکه بگیریتهوه و هك کل له چاو بکریت).
- هه وکردنی سنگ و گهرو (کولاندنی کاکلی بادام له شیردار خواردنهوی به گهرمی).
- تهنگه نه فەسی و ئه و کهسانه ی مله قورته گلاندیان گهوره دهبی gland thyroid .
- گه دهو ریخۆله پاک ده کاتهوه (خواردنی پۆنی بادامی تال).
- نازاری کۆم و ته پری مندالدان ناهیلن (خواردنهوی ئاوی توپکلی درهخت و گهلای بادام) .
- هه لوه رینی موو (شوشتنی سه ر به ئاوی بادام).
- خرو (خواردنهوی ئاوه که ی).
- ئاره زووی جنسی پیاو زیاد ده کات (خواردنی کاکله که ی یان گو له تازه پشکوتوه که ی به لام هی ژن که م ده کاتهوه).
- خه مۆکی ناهیلن (خواردنی کاکله که ی).

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:

بۆ ئەو مەبەستانەى سەرەوه: یەك مشت توێكلى سىپى كراوى بادام بۆ ماوهى نىو كاتژمێر بكوێننهو كه مێك شه كرو چەند دڵۆپه ئاوى لیمۆى لى زیاد كهو وهك چای بىخۆرهوه.

دیمکردنى (۳۰) غرام له گۆلۆ (۱۵) غرام له گەلاو خونچهى درهختى بادام بۆ پهوانى و میزنه هاتن و كرمه كان. ههروهها رۆنى بادامى شیرین بۆ قهبرى و پهوان بوون به كاردیت بهم شیوهیه: بۆ گهوران (۱۵-۱۶) غرام و بۆ مندال (۴-۳۰) غرام.

هه لگرتنى ده نكێك له بادامى تال ژن ده خاته عاده و بى نوێژى. بادامى تال ئاوساوى ناهێلێ و بۆ دله كزهو كۆخهى وشك باشه و بهردى میز لدان و گورچيله ده شكێنێ. بادام رۆلێكى بالای ههیه له له بهرچواندنێ كۆرپه له له مندال دانداندا. بۆ ویزه ویزی گۆی باشتێن ده رمانه.

### تیبینی و پارێز!

- خواردنى بادامى زۆر بۆ گه ده باش نیه.
- رادهى خواردنى بادام (۲۰) غرامه.
- بۆ ئەوانهى نه خووشى شه كره یان ههیه نانى بادام باشه.
- نابێ له (۳) دانه زیاتر بادامى تال بخوریت چونكه ژههره.



۱۲- بیبهر، بیبهری سوور، ده‌لوجه cayenne



بیبهری سوور (ده‌لوجه) خاوه‌نی  
پرۆتین و چه‌وری و قه‌ند و کالسیۆم و  
ناسن و قیتامین ( a , b۱ , b۲ , c )  
یه. ئه‌و گیایه میوه‌که‌ی ده‌رمانه. بیبهر  
سروش‌تیک‌ی توند و تیژ و گه‌رم‌ی هه‌یه  
بۆیه به‌و که‌سانه‌ی که زوو توپه‌ ده‌بن و  
هه‌ل ده‌چن ده‌لێن: ده‌لێنی بیبهری خواردوو.

به‌کارده‌هێنریت بۆ:

- کۆخه‌ی یه‌ك له‌ درای یه‌ك و کۆخ ره‌شه (ده‌لوجه).
- له‌ کۆندا که‌چه‌لیان پێ سارپێژکردوو و ده‌رمانی ده‌رده‌ پێویشه  
(بسوریاژیس).
- یارمه‌تی هه‌رسکردنی خۆراک ده‌دات.
- ئیفلیجی (تێهه‌لسونی بیبهر له‌ گه‌ل پۆنی زه‌یتون).
- نازاری ددان ده‌شکێنی (له‌ به‌ستنی بیبهری پيشاو له‌ پومه‌ت).

- بە‌هێزکردنی دە‌مارە‌کان (أعصاب) و ئازاری لاسەر (شقیقه)،  
(لێ‌نانی بی‌بەر له‌ شوینه‌که) .
- بە‌لفە‌م ناهێ‌لێ‌.
- مندالبون پیش‌دە‌خات و خوین‌بە‌ربونی مندالان رادە‌گیرێ‌.
- بە‌هێزکردنی زە‌ین و می‌شک (بی‌بە‌ری رە‌ش).
- ئارە‌زوی جنسی زیاد دە‌کات.

### شی‌وه‌ی ئامادە‌کردن و بە‌کارهێ‌نانی:

بۆ‌ دە‌رده‌ری‌وی، هە‌ویری‌ک دروست دە‌کری‌ت بە‌م شی‌وه‌یه‌: بی‌بە‌ری رە‌ش و  
خوێ‌ و پی‌از پی‌که‌وه‌ بکو‌تری‌ و بە‌ پارچه‌ قوماشێ‌ک له‌ شوینی مه‌به‌ست  
به‌ستری‌ت.

ئه‌گەر (١) کی‌لو قە‌ند له‌ (١) که‌وچکی مسدا له‌سه‌ر ئاگر  
بتوینی‌ته‌وه‌، ئینجا هە‌ندی‌ک له‌ تو‌زی بی‌بە‌ری له‌ گە‌ل تی‌که‌ل بکه‌ی و  
له‌سه‌ر ددانی کلۆ‌ری دابنێ‌ی ئازاره‌که‌ی ده‌شکینی.

هە‌لگرتنی به‌ری بی‌بەر به‌ کۆ‌م ده‌بی‌ته‌ هو‌ی زوتر بونی مه‌لو‌تکه‌و  
به‌رگری‌ش له‌ سک پ‌ری دوباره‌ ده‌کات.

بۆ‌ چاره‌سه‌ری ژه‌هراوی بوون وه‌ک دو‌پشک و مار پی‌وه‌دان، شه‌ربه‌تی  
بی‌بەر به‌که‌لکه‌. بۆ‌ پشت ئی‌شه‌و باداری هە‌ویری‌ک له‌ ده‌لوجه‌ دروست  
ده‌کری‌ت بە‌م شی‌وه‌یه‌: (١٣-٢٠) غرام تو‌وی وشکی ده‌لوجه‌ (بی‌بەر)

له گەل (٣) غرام پۆن و (١٥) غرام ئاردی نۆک. له هیند له بیبه‌ری  
رەش و خۆی و ئیسکی سوتاو و گوشتی مەر توژیکی به سود دروست  
ده‌کری‌ت که هه‌م ددان پاک راده‌گری‌ت و هه‌م پووکیش به‌هێز ده‌کات .

### تیبینی و پارێز!

- خواردنی بیبه‌ر لانی هه‌ره زۆره‌که‌ی (٥) غرامه‌.
- بیبه‌ر بۆ دڵ زیانی هه‌یه‌.
- زیاده‌په‌وی له خواردنی بیبه‌ر ده‌ی‌ت‌ه‌ هۆی بای گه‌ده‌و ر‌شانه‌وه‌و  
له‌به‌ر چوونی کۆرپه‌له‌.

١٣- به‌ی‌بون، بابونه، گۆله‌فه‌قی .....



به‌ی‌بون کلۆکینکی جوان و کێوی و  
به‌هاری و خۆرسکی یه. له شوینی  
شاخاری و میڤرگه‌کاندا شین ده‌بی‌ت.  
له‌سه‌ر پنجه‌ی پار ده‌پوێته‌وه. له‌به‌ر  
جوانی هونه‌رمه‌ندان به‌و کلۆکه‌یاندا

هه‌ل‌گوتوه‌و به‌تایبه‌تی ئه‌وکاته‌ی که ده‌پشکوێ و به‌ری سه‌رچاوه‌کان  
ده‌گرێ و له‌گه‌ڵ خۆره‌ی ئاودا کانی شه‌ق ده‌کات، بۆیه‌ گوتویه‌نه  
(به‌ی‌بون، سوێسان، ده‌راویان دادری).

**شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌ینانی:**

به‌ی‌بون کلۆکه‌که‌ی وه‌ک چا ده‌خوړێته‌وه‌ بۆ زگ ئێشه‌ .

١٤- باينجان ..... thaubergine



باينجان ميوه‌يه‌کي گيايي يه، له ٥٠% ماده‌ي چه‌وري و له ٥% ماده‌ي کانزايي و کالوري تيدايه. له (١٠٠) غرام باينجان (٢٨) کالوري ژياني تيدايه. فيتامين (b٢، b١) ي تيدايه. وشه‌ي باينجان له بنه‌رتدا فارسيه که پي ده‌لين (ابزنج) واته دهنوکی جنوکه .

به‌کارده‌هيئريت بو:

- به‌له‌کي و بالوکه.
- دابه‌زاندني قه‌له‌وي.
- رپه‌وي ميز ده‌کاته‌وه و ميزکردن زياد ده‌کات.
- گرفته‌کاني گه‌ده ناهيئت.
- بوني ئاره‌قي له‌ش لاده‌بات.
- نه‌وانه‌ي ناو ران و بن هه‌نگليان ئاره‌ق ده‌کات پيويسته باينجان زور بخون.

- مایه‌سیری و برینه‌کانی کۆم (خواردنی کلکی باینجانی کولاًو و شککراوه له‌به‌ر سیبه‌ردا).
- جی‌برینی زاری به‌راز ساپیژده‌کات (خواردنی به‌کالی چونکه ماده‌ی سۆلانی تی‌دایه).
- دومه‌ل و مایه‌سیری چاره‌سه‌رده‌کات (دروستکردنی هه‌ویری له گه‌لاکه‌ی).
- گرفته‌کانی قه‌بزی ده‌کاته‌وه (ته‌گه‌رله‌گه‌ل سرکه‌دا بکولیندری و بخوریت).

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌ینانی:

به‌کاره‌ینانی باینجان بۆ به‌له‌کی به‌م شیوه‌یه: که‌میک باینجان دوا‌ی کوتانی بکولیندری و له‌گه‌ل پۆن زه‌یتون تی‌که‌ل کری و دوباره بکولیندریته‌وه، دوا‌ی به‌هه‌لم بونی ئاوه‌که‌ی نه‌وه‌ی که ده‌مینیتته‌وه شه‌وو پۆژیک له‌سه‌ر شوینی به‌له‌کیه‌که دامالدریت تا په‌نگی یه‌که‌م جاری دینیتته‌وه. نه‌مه بۆ بالوکه‌ش به‌کاردیت .

## تیبینی و پارێز!

• دەبێ هەمیشە هەول بدەین کە باینجانی پێگە‌یشتوو بە‌کار‌بینین  
چونکە لە باینجانی کالدا مادە‌یه‌ک هە‌یه پێی دە‌لێن سولانی‌و  
ژە‌هره‌.

• باینجان بۆ نه‌خۆ‌شیه‌کانی پێ‌ست بە‌کار‌نایه‌ت.  
• زیاده‌‌ڕه‌وی له‌ خواردنی باینجاندا ده‌‌بیته‌ هۆی چه‌ند دیارده‌یه‌کی  
خۆ‌نه‌ویست وه‌ک: ئازاری که‌له‌که‌و مایه‌‌سی‌ری.  
• ئە‌وانه‌ی کێ‌شه‌ی ته‌ندروستیان هە‌یه وه‌ک: قه‌له‌وی و هه‌وی  
گورچیه‌و په‌رکه‌م و باداری و ئازاری گه‌ده‌ با خۆیان له‌ خواردنی  
دوور ب‌خه‌نه‌وه‌.

• باینجان بۆ مندال و ژنی دوو‌گیان باش نییه‌.  
• ئە‌و باینجانه‌ی ناوه‌که‌یان بۆ‌شو و فشه‌ل بیت بۆ ر‌یخۆ‌له‌ خراپن.

۱۵- بامىيە ..... LADY,S FINGER

بامىيە مېۋەيەكى لىنچە، بە خاۋى و بە وشكراۋەيى بە  
كاردەھىندىرئىت ئىتامين (A، B، C)ى تىدايە. خاۋەنى پىرۇتېن و قەندو  
چەۋرى و كالىسىيۇم ئاسنە. بامىيە وشك دەكرىت و دەكرىتە پىستە و لە  
زىستاناندا دەخورىت.

بەكاردەھىئىرئىت بو:

- برىن و سىنگى كوتراۋو ماندوو (خواردنى مېۋەكەي).
- گەدەو رېخۆلە پاك دەكاتەۋە (تۆۋەكەي).
- كۆخە ناھىلئى و پەستانى خويىن دادەبەزىنى.
- كىسەي سەفرا.
- بەلغەم و كۆنەتا (خواردنەۋەي ئاۋى لاسكەخوساۋەكانى).
- بەردى مېزلىدان لادەبات (بامىيەي گوشراۋ).
- تازارى جومگەي چۆك ناھىلئى چونكە لىنچاۋى كوللەۋى ئەژنۆ  
دروست دەكات .



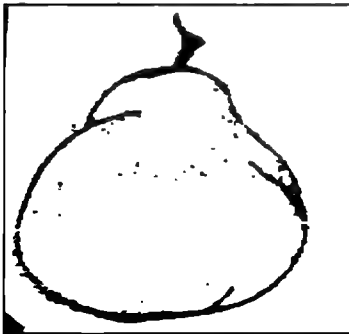
### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

بامیه به خاوی و به کولۆی ده خورێ و خاسیه تی ده رمانی خۆی  
له دهست نادات. بامیه له گهڵ باینجان و ته ماته شله یه کی به تامی  
لی دروست ده کریت .

### تێبینی و پاریز!

• هه ندێ جار بامیه به گه ده ناکه وی له و کاتانه دا پاریز بکری باشتره .

١٦- به‌هه‌ی، به‌ی quince .....



به‌هه‌ی دره‌ختی‌کی به‌رزه‌، له‌ شوینه‌ ساردو کوی‌ستانه‌کاندا ده‌رویت. به‌هه‌ی مره‌بایه‌کی خوش‌و به‌ تامی‌ له‌ی دروست ده‌کری. به‌هه‌ی ترشو تال‌و شیرین‌و مزی هه‌یه‌. له‌ داری گی‌وژ په‌یوه‌ند ده‌کری. ڤیتامین (a , b , c , b٦) ی‌ تیدایه‌. زیاتر تووه‌که‌ی ده‌رمانه‌.

به‌کارده‌هه‌ی‌ریت بو‌:

- نه‌هه‌یشتنی خه‌زه‌خیزی سنگ (خواردنه‌وه‌ی چای گو‌له‌که‌ی).
- نه‌خو‌شی سیل.
- قه‌بزی (خواردنه‌وه‌ی ئاو‌ه‌که‌ی) .
- هه‌وکردنی په‌یخو‌له (خواردنه‌وه‌ی شه‌ربه‌ته‌که‌ی که به‌ شه‌ربه‌تی لیم‌و ناسراوه‌).
- دل‌ ده‌کاته‌وه (بو‌ن کردنی).
- په‌وانی خو‌یناوی و په‌شانه‌وه ده‌گیرسی‌نیت.

- خوین بەریونی گەدە پادە گریت.
- کۆخەو ئاوی لوت و سەر ئیشە ناهیلێ (بۆن کردنی).
- دوو دلی و دلە راوکی لا دەبات (خواردنی میوه‌ی خا).
- ناره‌زووی خواردن دەکاتەوه.

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و بەکارهێنانی:

بۆ ئەو مەه‌به‌ستانه‌ی سه‌ره‌وه: (٣٠) گرام گۆلی به‌هێ له یه‌ك لیتر ئاودا دیم ده‌گریت نه‌گه‌ر توێکلی به‌هێ (١٥) رۆژ له ئە‌لکی‌دا (سپرتۆ) بخوسیندرێ و به‌ده‌م و چاوی دا‌بینی، چرچ و لۆچی یه‌که‌ی ناهیلێ. به‌ ئاوه‌ کولاه‌که‌ی گه‌ده‌و ریخۆله‌و مندا‌ل‌دان ده‌شۆردریت و مشتوما‌ن ده‌بی. به‌لام به‌هێی ترش له‌ شیرینه‌که‌ی باش‌تره‌ بۆ نه‌خۆشی گه‌ده‌. چکاندنی ئاوی به‌هێ له‌ بۆری زاو‌زی، سوتانه‌وه‌و سرت و سو‌وی ناهیلێ. م‌ره‌بای به‌هێ له‌ گه‌ل ئاوی نه‌عنا به‌رگری له‌ ر‌شانه‌وه‌ ده‌کات.

### ت‌بینی و پارێز!

- کولکی سه‌ر توێکلی به‌هێ زۆر قه‌به‌زکه‌ره‌و بۆ گه‌روو ئاواز خۆشی باش نیه‌.
- زۆر خواردنی به‌هینی ترش ده‌بیته‌ ه‌وی دل‌ه‌که‌زه‌.

## ١٧. بیژان .....

بیژان گیایه‌کی دیمی و خۆرسکی یه. بۆنی خۆشه. له‌سه‌ر پنجی پار ده‌پۆتیه‌وه، له‌ جیگه‌ی شاخ و هه‌لدیرو به‌فرین شین ده‌بیئت و به‌رزى یه‌كه‌ی (٥٠) سم ده‌بیئت.

### به‌کارده‌هێنرێت بۆ:

- مار پێوه‌دان (شردنی جی گازی مار به‌ ئاوی بیژان).
- کوشتنی کێچ (پشاندنی ژوور به‌ ئاوی بیژان).
- برینی دواى ریش تاشین (تێدانی ئاوی بیژان).
- نازاری گه‌ده‌و زگ ئێشه‌.

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

بیژان دیم ده‌کریت و ئاوه‌كه‌ی له‌ دواى هه‌موو ژه‌مێك په‌رداخێك ده‌خوریته‌وه.

## ١٨- بارپێزه .....

بارپێزه گیایه‌کی کێوی و خۆرسکی یه، له‌سه‌ر پنجه‌ی پار ده‌پوێتیه‌وه، له‌ بن نه‌شکه‌وت و جینگای ته‌ر ده‌پوێت و به‌رزیه‌که‌ی ده‌گاته (٣٠) سم.

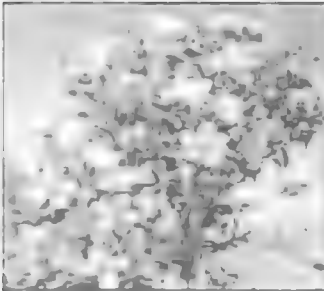
**به‌کارده‌هێنرێت بۆ:**

- میزگیران و ئیلتیهابی گورچیه.
- زگ ئێشه‌و فری دانی کرم.

**شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:**

بۆ نه‌و مه‌به‌ستانه‌ی سه‌رده‌وه بارپێزه ده‌کوڵێندری و پاشان ده‌پالێتودری و به‌یانیان له‌ خورینی ئیستیکانیک و نیوه‌پۆو ئیواران نیو ئیستیکان ده‌خورێتیه‌وه هه‌تا (١٠) پۆژ.

۱۹ - بەلالوك .....



بەلالوك دەۋەنىكى تەراشى و خۇرسكى و  
دىمى يە، لە تەلان و بن چىكان دەپويت.  
زىاتر لە (۱۵۰) سال دەمىتتەۋە .

**بەكاردەھىترىت بۆ:**

• سەك چورن .

**شىۋەي ئامادەكردن و بەكارھىتانى:**

بۆ ئەو مەبەستەي سەرەۋە: بەرى بەلالوك لە گەل بەرى تاۋگ  
دەكوترىت ھەتا دەبىتتە تۆز، ئىنجا ئەو تۆزە بە يەك لىتر ئاۋ دەگىرىتتەۋەو  
بەم شىۋەيە دەخورىتتەۋە، كەۋچكىكى چاى بۆ بچوك و دوو كەۋچك بۆ  
گەوران لە رۆژىكدا.

## ٢٠- بوکی پشت پهرده، تاج ریزی، تری ریوی، سه گه تری، کاکنج



ئهم گیایه ئالوبالوی زستانی شی پی ده لئین.  
گوله کانی له نیوان مانگه کانی گه لایژو  
خه زمانان ده رده که ونو به زوری به شیوهی تاک  
تاک له سه لاسکه کان. له نار میوه کهیدا  
دانه دانه ی وردی سپی ده بینرین. به زوری  
میوه کهی ده زمانه. ئه گیایه له زهویه وشکو  
گلی یه کاند ده رویت و به رزی یه کهی (٢٠-٦٠) سم بهرز ده بیست.  
لاسکه کانی راست و گوشه لارن. گه لاکانی له راست یه کنو هیلکه یی و  
نوک تیژو خهت خهتن. گوله کانی سپی مه یله و زهردن.

به کارده هیترویت بو:

- برینی گوئچکه (چکاندنای ناوی گوشراوی گه لاکانی).
- کرمی گه ده، به تایبه تی کرمی کوله که یی ده کوژیت.
- مایه سیری ناهیلیت (تی هه ل سوونی ناوی گه لاکه ی).
- باداری (خواردنی میوه که ی).

- میزی به ئازارو به‌ردی میژێدان و لی گورچیلە (خواردنی میوه‌که‌ی).
- ئازاری پرۆستات .
- تا داده‌به‌زینێ (لاسکو و گه‌لاکانی).

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

بۆ ئاماده‌کردنی میوه‌که‌ی ده‌بێ (۵۰) گرام له یه‌ك لیتر ئاودا بۆ ماوه‌ی (۵) خوله‌ك دیم بکریت، دوا‌ی (۵) خوله‌کی تر (۲-۳) فنجان له‌ پوژیکدا ده‌خوریتوه. بۆ ئازاری پرۆستات (۱) فنجان دیم که‌و له‌شه‌ودا بیخۆزه‌وه. میوه‌که‌ی ده‌توانریت به‌ خاوی و به‌ شیوه‌ی مه‌رهم به‌کاربهێنریت .

### تێبینی و پارێز!

- میوه‌ی نه‌و گیایه له‌ناو به‌رگینکی فانۆسی جواندا جیگیر بووه‌و داپۆشراوه له‌به‌رئوه‌ پێی ده‌لێن بوکی پشت په‌رده‌.
- زیاده‌ره‌وی له‌ خواردنیدا ده‌بیته‌ هو‌ی شیتی.
- له‌ ده‌رمان سازیدا شه‌ربه‌تی کاکنج به‌ناوی (شیکوره‌ مرکب) یان (ربارب مرکب) ده‌ست ده‌که‌ویت.



## پیتی ( پ )

۲۱- پەمۆ .....

پەمۆ گۆلەکانی زەردی کراوەن و لقەکانی ئەرخبەوانین و بەرەکە‌ی بۆ  
دۆشەک بەکار دەهێنرێت. پەمۆ فیتامین (e) تێدایە.

**بەکار دەهێنرێت بۆ:**

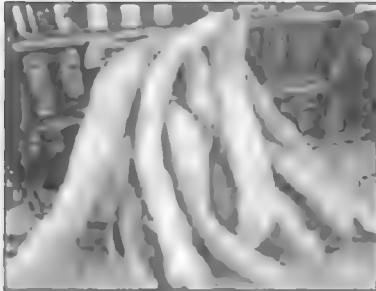
- ئارەزووی جنسی پیاو زیاد دەکات (خواردنی کاکلی دانەکانی).
- سنگ نەرم دەکاتەوێ و کۆخە ناهێلێ.
- شیرێ ژن زیاد دەکات (کاکلی بەری پەمۆ).
- ڕەوانی چارەسەر دەکات (ناوی گەڵاکە‌ی).
- عادە‌ی ژن پیش دەخات (رەگە‌کە‌ی).
- خوینی مندالدان دەگیرسێنێ (ناوی رەگە‌کە‌ی).

**شیوە‌ی ئامادە‌کردن و بەکارهێنانی:**

بۆ ئەوانە‌ی توشی دلە‌راوکی بۆون خواردنی پۆژانە‌ی (۷۵) گرام  
شەربە‌تی خۆنچە‌ی گۆلێ پەمۆ بە‌سودە. ئەوانە‌ی کە بە‌هۆی کە‌می  
نوتفە‌وە مندالیان نابێ پێویستە (۳\۵) مانگ لە‌سەر یە‌ک پۆژی (۵)

میسقال کاکلی بەری پەمۆ بە ورد‌کراوی بخۆن . پۆشینی جل‌وبەرگی  
پەمۆ تەندروستی یە . ئە‌گەر پەمۆ گەرم بکەیت و لە‌سەر ئازارە  
هە‌وکردووە سەختە‌کانی بێ‌هستی ئێ‌شه‌کە‌ی دە‌شکێ .  
ئە‌گەر تۆوی پەمۆ بکوتی و لە‌گە‌ڵ زە‌نجە‌فیل تێکە‌ڵی بکە‌ی و  
لۆ‌کە‌یە‌ک بکە‌یتە‌ فێلە‌و سە‌ریکی لە‌سەر مێ‌خە‌ک بێ‌هستی و  
سەرە‌کە‌ی تری نا‌گە‌ردە‌ی بە‌ شێ‌وه‌یە‌ک کە‌ تینی بۆ مێ‌خە‌کە‌ بچێ‌ بە‌لام  
نە‌یسوتی‌نێ ، ئە‌و کردارە‌ سێ‌ رۆژ لە‌سەر یە‌ک دووبارە‌ بکە‌یتە‌وه  
مێ‌خە‌کە‌ هە‌ڵدە‌وه‌ری‌نێ و لە‌ناوی دە‌بات .

٢٢- پاقله، لۆبیا .....



پاقله‌ی تازه خاوه‌نی ڤیتامین A , B  
(C) یه‌و خواردنیکی سوکەو به‌ ناسانی  
گه‌ده هه‌رسی ده‌کات.

لۆبیای سه‌وزو لۆبیای یابانی که  
(سویا) ی پێ ده‌ئێن هه‌ر له‌و خێزانەن.  
لۆبیای سه‌وزیش دڵ خوش ده‌کات.

به‌کارده‌هێنرت بو‌:

- ره‌وانی و هیلنج و میزپێ کردن.
- هه‌وکردنی ریخۆله‌کان.
- فه‌رامۆشی بو‌ دڵ دیتن و شیر زیاد ده‌کات.
- نه‌خۆشی شه‌که‌ره (خواردنی لۆبیای سه‌وز یان نانی لۆبیای یابانی)  
(سویا).
- نازاری که‌له‌که‌ی ژنی دووگیان ده‌شکێنی (لۆبیای سه‌وز).
- باداری و نازاری نه‌ژنۆکان ناهێلنی (گۆلی پاقله‌).
- نه‌خۆشیه‌کانی دڵ (پۆنی سویا).
- ناوسانی سه‌ره‌په‌نجه‌کان (ناوی گه‌لای پاقله‌).

- دومە‌ئێ گە‌ورە‌و بچوک (ئاردی پاقلە).
- ئارە‌زووی جنسی زیاد دە‌کات (پاقلە‌ی تەر).
- سنگ‌و گە‌روو نە‌رم دە‌کاتە‌وه (دروستکردنی حە‌لوايە‌ک لە ئاردی پاقلە‌و پۆ‌ن‌و هە‌نگوین).
- هە‌وکردنی سەر گۆ‌ی مە‌مکی ژ‌ن لە ئە‌نجامی شیر گە‌رانە‌وه‌دا (هە‌ویری ئاردی پاقلە).
- شوینی کوتراو (لێ بە‌ستنی نیوە‌نمە‌کی‌ک لە ئاردی پاقلە).
- بە‌ردی گورچیلە‌و می‌ژ‌دان دە‌توینتە‌وه.

### شی‌وه‌ی ئامادە‌کردن‌و بە‌کارهێ‌نانی:

بۆ ئاوسانی سە‌ری پە‌نجە‌کان دە‌بێ یە‌ک م‌شت گۆ‌لی پاقلە لە یە‌ک لی‌تر ئاودا بۆ ما‌وه‌ی نی‌و کاتژمێ‌ر بکۆ‌لێ‌نی‌و پە‌نجە‌ی لە‌ناودا را‌گری‌ت. تۆ‌زی تو‌یک‌لی پاقلە (۲) گرام لە‌گە‌ڵ ئاوی جو‌ تێ‌کە‌ڵ‌کە‌ بۆ بە‌ردی گورچیلە‌و می‌ژ‌دان باشە. ئە‌گەر پاقلە بە‌ تو‌یک‌ڵە‌وه لە‌ناو ئاویان س‌رکە‌ بهاوێ‌ت‌و بی‌خۆ‌یتە‌وه بۆ پ‌ه‌وانی باشە.

لە‌پە‌ی کوتراو پاقلە‌و س‌رکە‌و خو‌ی و پ‌نگ‌و هە‌نگوین تێ‌کە‌ڵ‌کە‌یت‌و لە‌سەر دوومە‌ئێ دان‌ی، سە‌ره‌کە‌ی دە‌کاتە‌وه‌و سا‌پ‌ژێ‌ی دە‌کات. خوار‌دە‌وه‌ی (۳۰ - ۶۰) گرام ئاوی پاقلە بۆ باداری بە‌سودە، ئە‌و ژ‌نانە‌ی مو‌ویان لە‌ دە‌م‌و چا‌و هات‌وه‌، دوا‌ی هە‌ل‌گ‌ندنی مو‌وه‌کە‌ی چە‌ند پۆ‌ژنیک لە‌ دوا‌ی یە‌ک هە‌ویری ئاردی پاقلە‌ی لێ نێ‌ت مو‌وی لێ نایە‌تە‌وه. دێ‌م

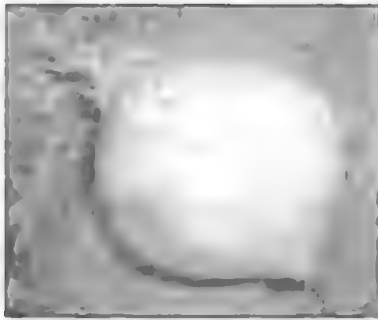
کردنی گوئی پاقله به رادهی ( ۲۵ - ۳۰ ) گرام له یهك لیتر ئاودا بو  
تازاری لاسهر به سوده.

### تیبینی و پارێز!

• زۆر خواردنی پاقله دهیته مایه‌ی هه‌ناسه‌ ته‌نگی و گرانبوونی  
له‌شو و بیروزه‌ین که‌مه‌ده‌کاته‌وه‌.

• خواردنی پاقله له هه‌ندێ که‌سدا ده‌یته هۆی نه‌خۆشیه‌ك به‌ ناوی  
(فاوایسم) که‌ نیشانه‌کانی ئه‌و نه‌خۆشیه‌ بریتین له‌: - په‌نگ  
په‌رینی ده‌م و چاو بێ‌حالی و لاوازی و که‌مخوینی، ئه‌م نه‌خۆشیه‌ش  
له ( مازه‌نده‌ران و گیلان)ی ئێراندا به‌لاوه‌.

## ٢٣- پیواز..... onion



له (به‌رلین)ی پایته‌ختی نه‌لمانیا  
هه‌موو سالیك بۆ پیواز یه‌ك هه‌فته  
ناهه‌نگ ده‌گێرن. ژنیکی خه‌لكی  
مه‌كسیك به‌ ناوی (تامارا - وارگو) له  
شاری (تورنۆ) له‌ ته‌مه‌نی (١٢٠)  
سالی‌دا كه‌ مرد درێژی ته‌مه‌نی خۆی

له‌ پیواز ده‌زانی. ئه‌و له‌ ته‌مه‌نی (١٥) سالی‌دا هه‌موو پۆژیک (١٢)  
دانه‌ پیوازی خواردوه.

له‌ کتییی (زبان خوراکیها) دا هاتوه‌ كه‌ پتویسته‌ به‌ پیواز بگوتری  
دکتۆر پیواز!، پیواز ڤیتامین ( a , b , c ) ی تێدایه‌و جگه‌ له‌  
ژماره‌یه‌ك نه‌نزیم و نه‌سۆلینی گیایی.

دکتۆر (رامر) ده‌رباره‌ی پیواز ده‌لێت: پیواز له‌ هه‌مان کاتدا كه‌  
خۆراکه‌ ده‌رمانی‌شه‌.

پیواز له‌ میسری کۆندا له‌ گیا پیۆزه‌کان ناسراوه‌. گیتلاخه‌ یان  
پیوازی کافران له‌ خێزانی پیوازن و به‌ هاری و خۆرسکین، به‌رزیه‌ که‌ یان  
نیو مه‌تر ده‌بی‌ت، له‌ ده‌شته‌ چۆله‌ کاندایه‌ شین ده‌بن و ته‌ر ده‌کرین و ده‌خرینه‌  
سه‌ر هه‌موو جۆره‌ نازاره‌کان به‌ تایبه‌تی نازاری جومگه‌کان.

### به‌کارده‌هیت‌ریت بو:

- پرژینی فریسک به‌هیتز ده‌کات.
- هەرسی مادده نیشاسته‌کان ئاسان ده‌کات و پرژینی ده‌زگای هەرس به‌هیتز ده‌کات.
- خەو هیتنه‌رو خەو خوشتر ده‌کات.
- خوراکینکی وزه به‌خشه بو ئه‌و مندالانه‌ی که دره‌نگ پی هه‌لده‌گرن و له‌شیان به‌سستی گه‌شه ده‌کات.
- ئیسکه نەرمەو قۆلنج و ژانه‌زگ ناهیتلی (له‌گه‌ل شیری کولودا بخورێ).
- میزه‌یتنه‌و ئازاری که‌له‌که ده‌شکینێ.
- سوتانی ده‌ست و پی (پیوازی سپی کراو).
- ئازاری گورچيله ده‌شکینێ و به‌ردی گورچيله دینیتته خوارێ.
- جی‌گازی سه‌گ و پشيله (دانانی پیواز له‌سه‌ری).
- کیسه‌ی زراو.
- ره‌وانی (خواردنی پیوازاو یان پیوازی ره‌نده‌کراو).
- ویزه‌ویزی گوێ (تی‌ئاخنینی لۆکه‌ی ته‌رکراو به‌ ئاوی پیواز).
- په‌له‌ی ده‌م و چاو (تیدانی ئاوی پیواز).
- ئاره‌زوی جنسی زیاد ده‌کات.
- کرم کوژه چونکه‌ خاوه‌نی په‌نسیلینه.

- مایه‌سیری (پیوازو له‌گەڵ پۆن زەیتون).
- نازاری ددانی کلۆر (دانانی ناوی پیواز له‌سه‌ری).
- هه‌لامه‌ت و ته‌نگه‌ نه‌فه‌سی (هه‌لم‌ژینی ئاوه‌که‌ی له‌ دوا‌ی  
پیشاندنی).
- جگه‌رو ئاوسانی ماسولکه‌کانی دل (میو‌کاردید).
- شه‌که‌رو ژانه‌ سه‌ر (شقیقه).
- وشک بونه‌وه‌و بای زگ (پیوازی کولاً).
- نه‌خۆشیه‌کانی سنگ‌و سیل‌و ده‌رده‌ریوی و گرانه‌تا.

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

له‌ پیوازدا شه‌ربه‌تیک دروست ده‌کری‌ت که‌ بۆ به‌ردی گورچيله‌ به‌سوده  
به‌م شیوه‌یه: (١٠٠) گرام شيله‌ی پیوازی خا‌و له‌گەڵ (٤٠٠) گرام ئاو  
(٤) گرام شه‌که‌ر. پیواز بۆ دابه‌زینی په‌ستانی خۆین به‌سوده‌ ماده‌ده  
ژه‌هراویه‌کان فرێده‌داته‌ ده‌ره‌وه‌و خۆین ده‌پالێوی. ئه‌گه‌ر چه‌ند دلۆپه  
سرکه‌یه‌ک برێژیه‌ سه‌ر پیوازی ره‌نده‌کرا‌و ئاوه‌که‌ی بکه‌یه‌ ناو لوت،  
خۆین به‌ربونه‌که‌ی ده‌وه‌ستینی.

خواردنی پیوازو هه‌نگوین به‌ یه‌که‌وه‌ دل‌ه‌که‌زه‌ پاده‌گری. به‌کارهێنانی  
پیوازی ره‌نده‌کرا‌و سی‌و به‌ نه‌ندازه‌یه‌ک بۆ په‌وانی باشه‌.

(٣٠٠) گرام ناوی پیوازو (٣٠٠) گرام ناوی سی‌ر بگیری‌و بخری‌ته  
ناو (٣) سم سێ جا ناوی سرکه‌و له‌ شوشه‌یه‌کدا بۆ ماوه‌ی (٥) رۆژ



سە‌ری بگێ‌ڕی، ئینجا سێ ژە‌م جاری یە‌ک کە‌وچکی چیشتی لێ‌ی بخوریتە‌وه  
بۆ‌ ماوه‌ی (٤٠) رۆژ بۆ‌ نە‌خۆشیە‌کانی سینگ و تە‌نگە‌ نە‌فە‌سی و سیل  
باشە‌.

بۆ‌ ئە‌و کە‌سانە‌ی کە‌ توشی بێ‌‌خە‌وی و خە‌زپان بوون، پی‌واز  
بکۆ‌ڵێ‌نن و لە‌‌پیش نانی ئی‌واره‌دا بیخۆ‌ن باشە‌.

دکتۆ‌ر جە‌زائیری دە‌‌لێ‌ت: پی‌واز خاوه‌نی ھۆ‌رمۆ‌ن و (دیاستازی) یە‌ کە‌  
رژینی فرمێ‌سک و جنسی و ھە‌رس بە‌‌ھێ‌ز دە‌‌کات.

پی‌واز بە‌‌ھۆ‌ی ھە‌بونی مادە‌ی فۆ‌سفۆ‌ر تێ‌یدا زە‌ین و بێ‌رکردنە‌وه بە‌‌ھێ‌ز  
دە‌‌کات. شۆ‌رباویکی بە‌‌تام و خۆ‌ش لە‌ پی‌واز دروست دە‌‌کرێ‌ت بە‌‌م شێ‌وە‌یە‌:

چە‌ند سە‌لکە‌ پی‌وازی‌ک وردکە‌و بیخەرە‌ ناو رۆ‌نە‌وه ئینجا وردە‌ورده  
(٨٠) گرام ئاردی بە‌‌سە‌ردا بکە‌و لێ‌کێ‌دە‌، کاتێ‌ پی‌وازه‌ کە‌ رە‌نگی وە‌ک  
رە‌نگی زیری لێ‌ ھات، نی‌و لی‌تر ئاوی گە‌رمی تێ‌‌بکە‌و دو‌بارە‌ لێ‌کی  
دە‌‌رە‌وه‌و (١٠) خولە‌ک بیخەرە‌ سەر ئاگرو خۆ‌ی و بیبە‌ری لێ‌ زیاد بکە‌و  
بیخەرە‌ ناو قاپێ‌ک کە‌ کەرە‌ی تێ‌دا بێ‌ت و گە‌رما‌و گە‌رم بیخۆ‌.

ئە‌گەر توشی بە‌‌دخۆ‌راکی و زگ ئێ‌شە‌ بوو‌یت ئە‌م رۆ‌ژیمە‌ خۆ‌راکە‌ی  
پی‌واز بە‌‌کاربێ‌نە‌. پی‌وازیکی تە‌وا‌و لە‌ رە‌ندە‌ بدە‌ پاشان (٤) کە‌وچکی  
چیشت رۆ‌نی زە‌یتونی تێ‌کە‌‌ل بکە‌و (١٥٠) گرام ئاوی تێ‌‌بکە‌و  
لێ‌‌بگەرێ‌ (١٠) خولە‌ک بکۆ‌ڵی و بە‌ گە‌رمی بیخۆ‌رە‌وه تا چە‌ند رۆ‌ژێ‌ک.

بۆ‌ مندالێ‌ رە‌وان، یە‌ک مە‌شت تو‌یکلی پی‌واز بشۆ‌رە‌وه‌و لە‌‌ناو ئاودا بۆ‌  
ماوه‌ی (١٠) خولە‌ک بیکۆ‌ڵێ‌نە‌و ئینجا دۆ‌شاوه‌کە‌ی بە‌ پە‌ستان دە‌‌ربێ‌نە‌و

بیده به منداله که هه‌موو پۆژنیک (۳-۴) جار، بۆ گه‌ورانیش (۳) پیوازی ڕهنده‌کراو له یه‌ک لیتر ناوی کولادا بۆ ماوه‌ی (۲) کاتژمێر دیم بکه‌و بیخۆره‌وه.

پیواز نه‌گه‌ر ناوه‌که‌ی بکریته‌ چاو له‌ گه‌ل هه‌نگوین بخوړیت بۆ چاو‌کزی باشه‌.

پیواز ئاره‌زوی خواردن ده‌کاته‌وه‌و ئه‌ویش ده‌گه‌رپه‌ته‌وه‌ بۆ بونی کبریتی‌ک به‌ ناوی (سلفاتی ئه‌لیل) که ماده‌یه‌کی هه‌ستیاره‌و له‌ کاتی له‌تکردنی پیوازا ده‌بێته‌ هۆی ڕژاندنی فرمیسک‌و هه‌ر هه‌مان ماده‌شه‌ واده‌کات بۆنی ناخۆش بێت. ئه‌گه‌ر به‌ کالێ بخوړیت (سلفاتی ئه‌لیل) گورچيله‌ چالاک ده‌کات و ئه‌گه‌ر بکوڵیت ئه‌و تایبه‌تمه‌ندییه‌ی ون ده‌کات. ئه‌گه‌ر پێش نوستن سه‌لکی‌ک پیواز بخۆیت ئه‌وا به‌ ئارامی ده‌خه‌ویت.

### تێبینی و پاریز!

- پیواز له‌و که‌سانه‌ قه‌ده‌غه‌یه‌ که‌ به‌د هه‌رسی و ئازاری رینجۆله‌و ئازاری گه‌ده‌یان هه‌یه‌.
- پیواز پێویسته‌ له‌ شوێنیکی وشک‌و دوور له‌ شێ هه‌لبگی‌ری.
- ئه‌و پیوازه‌ی هه‌لده‌گیریت وا باشه‌ قه‌باره‌که‌ی مام ناوه‌ندی بێت.
- پیواز نابێ به‌ پاک‌کراوی به‌ له‌ت‌کراوی هه‌لبگی‌ری چونکه‌ ده‌ئۆکسیه‌ت و ژه‌هراوی ده‌بێت.

## ٢٤- پرتەقال ORANGE .....

پرتەقال درەختیکی دەست چینه، بۆ جوانیش له ههوشهه مالاڤدا دهچینری. پاشای میوهه زستانی یه. پره له قیتامین (A, B, C) و ئاسنو خوئی یه کائزاکان.

(مارس هانری) قارهمانی پیشبرکی پیادهوهی ئاموژگاریمان دهکات که دهبی وهك نه مریکییه کان یه کهم ژهمی به یانیمان ئاوی پرتەقال بی، نه وهش تهنه خوراکیکه که دهبی وهرزشهوانان له پیش نانی به یانیدا بیخون.

ناهه کهی له ناوی پرتوگالیه کانه وه هاتوه، له بهرته وه یه که جار نهوان بوون له چینه وه گواستیانه وه بۆ نهوروپا.

### به گارده هیئیریت بو:

- ههرسی خوراک ئاسان دهکات.
- تامی زار خوش دهکات.
- خهستی خوین دینیتته خوارو پهستانی خوین داده به زینتی.
- ئازاری جومگه کان و سنگ و سستی نه ندامه کان ناهیتلی.
- مندالی شیره خوره و پیره میردی تادار.
- نه خوشیتک که تازه له نه خوشخانه ده رکرا بی.

- هه‌لامه‌ت و نه‌خۆشی (ترمبۆز).
- کرمی بونی ددان (خواردنه‌وی ناوی لیمۆ پرته‌قال).
- خوی‌یه‌ کانزاکانی له‌ش زیاد ده‌کات.
- نه‌ه‌یشتنی دله‌پاوکی (گۆلی پرته‌قال).
- دله‌کوته‌و سکچوون (گۆلی پرته‌قال).

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌ینانی:

بۆ ئەو مەبەستانە‌ی سەرە‌وه‌: دهبی (٦ - ٧) پەرداخ شە‌ربه‌تی پرته‌قال که‌ له‌ یه‌ک به‌شی ئاوو چوار به‌شی ئای پرته‌قال پیکهاتبی له‌گه‌ل (٣٠) گرام قە‌ند به‌کار به‌یندریت.

واچاکه‌ مندالی شیرە‌خۆره‌ هه‌موو پۆژی شە‌ربه‌تی پرته‌قالی بدریتی به‌ شیوه‌یه‌ک که‌ له‌ گه‌ل شیریان سڕیلاک یان خواردنه‌که‌ی (١ - ٣) که‌چکی قاوه‌ ناوی پرته‌قالی لی زیادبکری‌ت تا مندالان له‌ به‌رامبه‌ر که‌مبونی قیتامین (C)ی له‌ش به‌ه‌یتر بن و له‌ به‌لای ئیسکه‌ نه‌رمه‌ (راتسیتیسم) به‌دوربن. بۆ چاره‌سه‌ری هه‌لامه‌ت و گه‌رووئیشان ناوی پرته‌قالێک بینه‌ له‌ فنجانیکی بکه‌و (٢) کلۆقه‌ندو یه‌ک که‌وچکی چا ناوی لیمۆی تی بکه‌و له‌ دوایدا پاشماوه‌ی فنجانه‌که‌ پر بکه‌ له‌ ناوی کولاوو له‌کاتی نوستندا له‌ شه‌ودا بیه‌خۆره‌وه‌.

شە‌ربه‌تی نارنج و پرته‌قال باشت‌رین دەرمانه‌ بۆ نه‌خۆشی (ترمبۆز) ئە‌ویش دروستبوونی هه‌ندی وردیله‌یه‌ له‌ناو خوینداو به‌ تایبه‌تی

مولوله‌کان و دەبیته هۆی گیرانی بۆریه‌که. زۆریه‌ی نه‌خۆشیه‌کانی  
خه‌ستبونه‌وه‌ی خۆین و هیمۆگڵۆیین به‌ ئاوی پرته‌قالۆ لیمۆ چاره‌سه‌ر  
ده‌کریڤ، نه‌ویش به‌ سێ به‌ش شه‌ریه‌ت تیگه‌ل به‌ یه‌ک به‌ش ئاوو چه‌ند  
غرامی‌ک شه‌کر، پۆژانه (۸) په‌رداخ بخواته‌وه‌ بۆ ماوه‌ی یه‌ک مانگ بۆ  
ئه‌وانه‌ی که‌ له‌ نه‌خۆشخانه‌ ده‌رده‌چن، پۆژی سێ جار ئاوی پرته‌قالۆ  
له‌ گه‌ل (۲) که‌وچک شه‌کر (۲) ئیستی‌کان ئاوو یه‌ک زه‌ردینه‌ی هیلکه  
تیگه‌ل بکات زوو دیته‌وه‌ سه‌رخۆی و توانا‌که‌ی ده‌گه‌ریته‌وه‌.

بۆ چاره‌سه‌ری هه‌لامه‌ت و سه‌رمابوون، ئاوی یه‌ک پرته‌قالۆ تیگه‌ل به‌  
(۲) که‌وچک شه‌کر له‌ په‌رداخ‌یکداو په‌رداخه‌که‌ پرپکه‌ له‌ ئاوی  
وه‌کو له‌هاتوو له‌ کاتی خه‌وتندا بیه‌خۆه‌. نه‌و ژنانه‌ی ده‌یان‌ه‌وێت ده‌م و  
چاوی‌کی جوانیان هه‌بیته‌ با به‌ ئاوی پرته‌قالۆ نارنج و هه‌لۆزه‌ و کاله‌ک و  
خه‌یار هه‌ریه‌که‌ به‌ وه‌زی خۆی ده‌م و چارو گه‌ردنی پی به‌هه‌نوون و له‌  
دوا‌ی نیو کاتریمیر به‌ ئاوی شیه‌له‌تین بشۆنه‌وه‌. (۱۰ - ۲۰) غرام له‌  
گه‌لا‌که‌ی له‌ یه‌ک لیتر ئاودا بخوسیت یان بکولیت بۆ ژانه‌ سه‌رو کۆخه  
باشه‌ .

### تیبینی و پارێز!

- پرته‌قالۆ توێکل ته‌نک باشته‌ له‌ هی توێکل نه‌ستور.
- زیاده‌په‌وی له‌ خواردنه‌وه‌ی شه‌ریه‌تی پرته‌قالۆ زیانی هه‌یه‌ بۆ نه‌و
- که‌سانه‌ی که‌ برینی گه‌ده‌و دوانزه‌گریان هه‌یه‌.

٢٥. پڕپرە، پهلپینه .....



پڕپرە گیایهکی شین زۆر ناسکه، له  
کێلگهکانو ناو بیستاندا شین دهبیئت.  
گیایهکی ئاری و خۆرسکی یه. تامی  
مزره. شۆربای مهربای ئهو گیایه  
شۆربایهکی مزره بهتامه. فیتامین ( B  
C , ای تیدایه.

بهگارددههینریت بو:

- زگ ئیشهو لابردنی تینویتی.
- باداری (دانانی به کوتراوی لهسهر شوینی نازارهکه).
- تا (لێبهستنی ماستو پڕپرە پێکهوه له لهشی ئهو کهسهی تای دیتی).
- چاو ئیشه (ئاری پڕپرە).
- لابردنی دلگهرمی.
- دابهزاندنی ترشی خۆراک.
- برینی گهده (قورحه).

- لادانی بێ‌خه‌وی و سوتانی بۆ‌پێ‌ی می‌ز.
- مایه‌سیری.
- ئازاری لاسهر (شه‌قیقه) (دانانی گه‌لا کوتراره‌که‌ی له‌سه‌ر شوینی نازاره‌که).
- ئیسکه نه‌رمه.

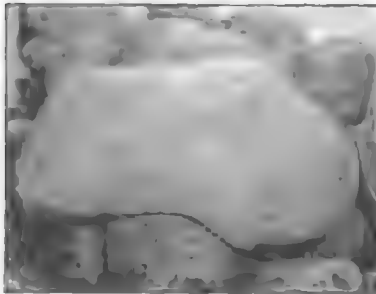
### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:

په‌ره به‌ خاوی و به‌ کولاری و به‌ زه‌لاته‌ش ده‌خوڕیت و تاییه‌تمه‌ندی ده‌رمانیی له‌ ده‌ست نادات.

### تێبینی و پاریز!

• نه‌گه‌ر چی په‌ره بۆ زۆر له‌ نه‌خۆشیه‌کان به‌سوده به‌لام نابێ له‌ خواردنیدا زیاده‌ په‌وی بکه‌ین چونکه‌ ده‌یته‌ هۆی دابه‌زینی بینایی.

٢٦- په تاته ..... potato



په تاته څیامین ( c , b ) ی تیندایه و  
خوئ ی پۆتاسیومی هیدر له ( ١٠٠ )  
گرام په تاته دا ئه و مادانه ی خواره وه  
هیدیه: چه وری ( ٥ - ١٠ ) غرام،  
هایدرۆکاریژن ( ١٥ ) غرام و ( ١٠٠ )

کالۆری. ناوی زانستی په تاته بریتى یه له *solanum tuberssum*  
په تاته وهك خۆراكینكى سهره كى مرۆڅ سالانه ( ١٦٦ ) ملیون تهنى لى نه  
د ریت به ( ١٣٠ ) ملیون كهس .

به كاردده هیتریت بو:

- شه كره و گورچيله و دل.
- سوتان (تۆزى په تاته یان په تاته ی ساغ).
- وزه به لهش ده به خشى.
- بینایی به هیژ ده كات (دروستكردنى سورمه یهك له ناوی په تاته).
- له كاتى خه واندنى نه خوښ (ناوی په تاته ی خا).
- ئاوسان (دۆشاوی په تاته ی لهت كراو).



### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

بۆ نه‌خۆشی دڵ ده‌بێ یه‌ك كیلۆ گرام په‌تاته به‌ توێكڵه‌وه له‌ ناوی بێ خویدا بکولێندرێ، پۆژی (۵ - ۶) جار گهرماو گهرم بخوریت سه‌ره‌پای یه‌ك لیتر ناوی پر له‌ شیلە‌ی میوه‌کان به‌لام هیچ خواردنێکی تر نابێ له‌ سه‌ر نه‌و خواردنه‌ بخوریت .

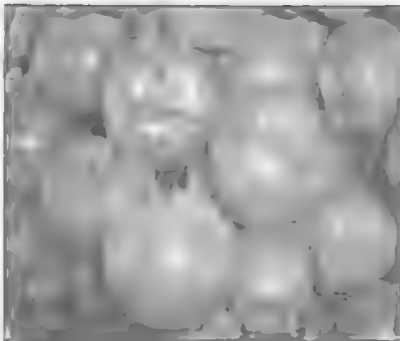
پزیشکه‌ ئه‌لمانیه‌کان له‌ نه‌خۆشخانه‌ی (میونخ) پاش چهند تاقیکردنه‌وه‌یه‌ك توانیان ده‌رمانێك له‌ په‌تاته ئاماده بکهن به‌ ناوی (سۆلانوڵیت solanolyt) بۆ نه‌خۆشی گه‌ده .

### تێبینی و پاریز!

- ئه‌وانه‌ی توشی رۆماتیزمی جومگه‌کان بوون نابێ په‌تاته بخۆن.
- په‌تاته‌ی گوشراو نه‌گهر زۆر مایه‌وه نابێ بخوریت چونکه‌ میکروبیکی ژه‌هراوی تیدا په‌روه‌رده ده‌بێ به‌ ناوی (باسیلوس پروتوس).
- په‌تاته‌ی سورکراوه بۆ گه‌ده زیانی هه‌یه به‌ تاییه‌تی ئه‌وانه‌ی به‌ده‌ست نازاری گه‌ده‌وه ده‌نالێن.
- شاره‌زایانی خۆراک په‌تاته‌ی زه‌رد به‌ په‌سه‌ندتر داده‌نێن وه‌ك له‌ هه‌ی سپی چونکه‌ قیتامینی زیاتره‌.

## پیتی ( ت )

۲۷- تهماته .....



تهماته ځیتامین (a , b , c)  
تیدایه. که میځ له ئوکسالیځ  
نەسیدی تیدایه. ههروهه ځیتامین  
(k) و پروتینیځی ههیه.

به کارده هیترویت بو:

- جینگازو پیوه دانی میروو زهرده واله (تی هه لسونی تهماته ی کال).
- هاریشتنی تویکلی پشت نینوک .
- نافرهتی سک پر به تایبه تی نه گهر له پرو لاواز بیت.
- به هیزکردنی بینایی.
- گه شه ی ئیسقانه کانو ئیسکه نهرمه (نەسکەر پوت).
- لابردنی بنی ئیشتیایی.
- باداری.
- جگهر (تهماته ی کولار به لām کاله که ی زیانی ههیه!).

### شیۆە‌ی ئامادە‌کردن و بە‌کارهێنانی:

بۆ ئەو مە‌بە‌ستانە‌ی سەرە‌وه‌ دە‌بێ‌ هە‌ول بە‌دە‌ین هە‌میشە‌ تە‌ماتە‌ی گە‌یوو بۆ‌ژین چونکە‌ نە‌گە‌یووە‌کە‌ی (سولاتنۆ‌ی تێ‌دا‌یە‌ کە‌ ژە‌هرە‌. تە‌ماتە‌ی خا‌و هە‌رسی دژ‌واره‌ بە‌لام ئە‌گەر کۆ‌لا‌و لە‌نا‌و پۆ‌ندا هە‌رسی ئاسان تر دە‌بێ‌ت. تە‌ماتە‌ بە‌ خا‌وی و بە‌ کۆ‌لا‌وی و بە‌ زە‌لاتە‌ دە‌خو‌رێ‌ت.

### تێ‌بینی و پ‌ارێ‌ز!

- تە‌ماتە‌ بۆ‌ شێ‌رپە‌نجە‌ زیانی هە‌یە.
- ئە‌وانە‌ی خ‌رویان هە‌یە نابێ‌ تە‌ماتە‌ بۆ‌ژن.
- لە‌ خ‌واردنی تە‌ماتە‌دا نابێ‌ زیادە‌‌پ‌ه‌وی بک‌ری‌ت چونکە‌ لە‌وانە‌یە بە‌ردی می‌زڵدان دروست بکات، بە‌لام لە‌وانە‌یە خ‌واردنی بە‌ زە‌لاتە‌ لە‌گە‌ڵ پۆ‌ن زە‌یتۆ‌ن ئە‌و کاریگە‌ریە‌ی نە‌می‌نێ‌.
- تە‌ماتە‌ لە‌بەرئە‌وه‌ بۆ‌ پێ‌وه‌دانی می‌ش هە‌نگ و زە‌ردە‌‌والە‌ باشە‌ چونکە‌ ژە‌ه‌ری ئە‌وانە‌ تفتە‌ تە‌ماتە‌ش خا‌وه‌نی ترشە‌‌لۆ‌کی (تۆ‌کسالیک ئە‌سید) کە‌ کاریگە‌ریە‌کە‌ی نا‌هێ‌لی.

٢٨ - ترش ، سماق ..... sumac



ترش سروشتی ساردی هه یه .  
دهوه نینکی کیوی و دهست چین و دیمی یه .  
له شوینی هه لڊیرو بهرداوی و ساردا  
دهویت . ترش له ریزی داره کانه چونکه  
هه موو سالیك ده مینیته وه . بهره کهی

هیشوویه به لام دهنکه کانی وردن وهك نیسك . كه گه یشت پهنگی سوورو  
مه یله و قاوهیی هه لڊه گه پری .

به کالی تامی تفت و ترش و تاله و خواردنی باش نیه له هه موو دارو  
گه لاو بهره کیدا جه وه هری مازووتانین هه یه .

به رزیه کهی ده گاته ( ٥ ) مه تر ، له مانگی حوزه یرانو ته مووزدا گول  
ده کات .

به گارده هینریت بو :

- کوشتنی کرم (دهنکه وشك بوه کانی) .
- برینی سه ریپست (دوشاوی دهنکه ته په کان) .
- قه بزکهره .
- هه و کردوه گشتی په کان (کولاندنی ترش و گه لاکهی له ئاودا) .
- گه ده ده شواته وه .

- پەوانی سەخت (خواردنی ئەو گەردەھێ لەسەر دەنکە کانێهەتی).
- خۆین بەربوونی ناووە (خواردنی ئاوی تۆزی ترش لە گەڵ ئاوی سارد).
- ژنی بێزووگەر (خواردنی میوه کوتراوە کە).
- بەرگری لە تەپری بێ پەنگی داوینی ژن دەکات (خواردنی تۆزی سەرمیوه کە).
- پشانەو (خواردنی گەردی تەش بە ئاوی سارد).
- نەهیشتنی چلک و چالێ گۆچکە (چکاندنی ئاوی تۆزی ترش).
- بەرگری لە مانەوێ ددان دەکات (شوستنی ددان بە ئاوی کولاری تۆزی ترش).
- ئازاری دەم و ددان ناهێڵی و پوک قایم دەکات و کرمۆلی ددان چاک دەکاتەو (خواردنەوێ ئاوی تۆزە کە).
- نەخۆشی تەراخوماي چاو (گەرد و تۆزی دەنکە کانی).
- کەتیرە دار ترش بۆ ئازاری دان باشە لەسەری دابنێ.

### شیوەی ئامادەکردن و بەکارهێنانی:

ئەگەر ترش لە هەرمییە کدا بخوسینی و لە دواي چەند کاتر میتریک بپالێنوی و ناووە کە بچکێنیە چاو و گۆیو، خړو چلکە کە لادەبات. بۆ قەپ هاتنەو نیو ئیستیکان ترش لە گەڵ یەك ئیستیکان ناو بەسە پۆژی دووجار بخوریتەو .

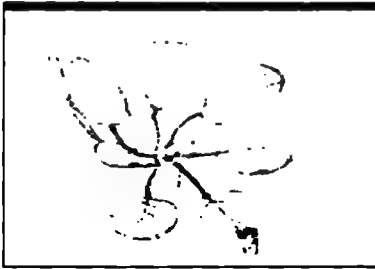
خواردنی ۱۵-۲۴ غرام ترش له پوژیکدا بسمو نه خوشیه کانی  
سه رماو کوخه باشه.

بو ته ره شوێ که م پهنگی ژنانو سه فراو ناوی لوت (۱۵-۲۴) غرام  
له پوژیکدا ده خوریت. غه رغه په کردن به ناوی کولای نه و ترشه  
هه لپشکو ته و کانی قورگو دهم و دان چاک ده کات.

تیبینی و پارێزا!

هه رگیز میوهی پی نه گه یشتوی ترش نه خویت چونکه ده بیتته هوێ  
ژه هراوی بوون.

٢٩- ترشۆكه .....



ترشۆكه گيايه كى به هارى و ناسكه. له شوينى هه لدیرو بن نه شكه وت و دهم روباره كان ده رویت تامیكى ترشو مزرى هه یه، هه ر بۆیه پى ده لىن ترشۆكه نه وهش ده گه ریته وه بۆ هه بونى قىتامین (C) تییدا. ترشۆكه چىشتىكى مزرو به تامیشى لى دروست ده كرىت.

به كاردەههینرىت بۆ:

- میز زیاد ده كات.
- ناره زوى خواردن ده كاته وه.
- لم و به ردی میز لدان و گورچيله راده مالى.
- دوومه ل ده كاته وه (به لیبه ستنى گه لاو قه ده كه ی).
- خروى پتوه دانى گه ز گه سكه ناهى لىت (لىدانى ترشۆكه له شوينى خروه كه).
- برین سارىژ ده كات.

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

چیشتی ترشۆکه بهم شیوهیهیه: (۴۰) گرام ترشۆکه، (۲۰) گرام کاهو، (۲۰) گرام گێلاخه، (۲۰) کاسنی، (۵) گرام کهره، یهك لیتر ئاو بهبێ خوی. دیمکردنی ترشۆکه به رادهی (۲۵) گرام له یهك لیتر ئاودا خوی پاك دهکاتهوه یان رهگی ترشۆکه به رادهی (۲۵) گرام له یهك لیتر ئاودا بکولێتن، شهربه تێک دهست دهکهوێت که خوی پاك دهکاتهوه.

ئه گهر ترشۆکه بدهی به مریشك هیلکه کهی پر دهییت له مادهی خوراکی به سود به تایبهتی زهر دینه کهی.

### تیبینی و پارێز!

• گیای ترشۆکه نابێ له قاپی مس دا بکولێندرێت چونکه دهییته ژههر.



۳۰- توو ، توی فہرہنگی ..... STRAW- BERRY



توو بیجگه له توو فه رهنگی که گیایه ،  
 هه موو جو ره کانی تری داریکی به رزو به  
 ته مه ن و به هارییه ، شاتوو و گاتوو توو  
 قه سپه جو ریکی تری دار توون .

تو پڙتین و چه وری و شه کرو خونی  
کانزایی و فیتامین (A و B و C) تیدایه. گه لای تو خواردنی سهره کی  
کرمی ناوری شمه که سهرمایه یه کی گرنه بۆ ولات. توو میوه و گه لای  
ره گه که ی دهرمانه.

**به کارده هیئریت بو:**

- که م خوينی و لاوازی جگه رو ناو له (توی رهش که پیی ده لَین توی شامی).
- به ردی گورچیلده و میز لَدان (خواردنی پاده یه کی زور له توی فدره نگی).
- گیرسانده وی ره وانی (توی وشك کراوه).
- ژنی بیزو که ر.
- سور تَزه (توی وشك کراوه).

- دهنگ گیران له نهنجامی زۆر کۆخیندا (خواردنی توو چ به وشکی چ به ته‌ری).
- میز زیاد ده‌کات.
- ناره‌زوی خواردن زیاد ده‌کات (نه‌گه‌ر پێش خواردن بخوریت).
- کرم ده‌کوژیت (خواردنی نیو کیلۆ توو به به‌یانیان له خورینی و هه‌یچی تر نه‌خوریت).
- میک‌رۆب کوژه (ئاوی توو).
- هه‌ستانی په‌ستانی خوین.
- ددان ئیشه (نه‌گه‌ر شه‌و داری توو به‌ری و نه‌و ئاوه‌ی لی‌ی په‌یدا ده‌بی‌ت له‌سه‌ری دابنی‌ی).
- کردنه‌وه‌ی دهری دومه‌ل (نه‌گه‌ر شه‌و داری توو به‌ری و نه‌و ئاوه‌ی لی‌ی په‌یدا ده‌بی‌ت لی‌ی نی‌ی).
- پته‌و کردنه‌وه‌ی پوک و کرمی بونی غه‌ره‌ کردن به ئاوی گه‌لاکه‌ی).
- نه‌خۆشی شه‌که‌ره (خواردنی توی وشه‌ چونکه‌ ماده‌ی نه‌نسۆلینی تیدا‌یه‌).

**شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:**

کولاندنی رەگ و گەڵای وشکی توو بە پادە‌ی ۳۰ گرام لە یەك لیتر ئاودا هەموو پوژیک بخوریتەوه بۆ باداری و پەستانی خوین باشە .

**تێبینی و پارێز!**

. تووی نەگە‌یو دە‌بیته هۆی قە‌بزی و کاریگە‌ری خراپیشی بۆ خوین بە‌ربون و هە‌وکردنی ریحۆ‌له‌و نازاری سنگ هە‌یه .

۳۱- تیروی .....

تیروی تهراشیکی دیمی و کیویه، له کویستان و شوینه ساردهکان دهرویت. بهره کهی به قهده دهنگه نوکیک ده بیت که له سه ره تا شینه له دوایدا سور هه لده گهریت. نه گهر دهنگه کانی له کاتی پیگه یندا بترۆقینی سوراویان لی دیت .

به کارده هیتریت بو:

- پشت ئیشه (خواردنی بهره کهی).
- نازاری گشتی (نه گهر توه کهی وشک بکریته وهو بکو تریت و له گهل ههنگوین تیکهل بکریت).
- ددان ئیشان (به له سه ر دانانی تویکلی قه دی تیروی به مه رجیک نه هیلت به پوک و زار بکه ویت).

شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:

تیروی زیاتر تویکلی قه ده کهی و تۆوه کهی ده رمانه، نه وهش به ریگای وشک کردنه وهو به خاوی به کارده هیندریت .

## ٣٢- ترئ GRAPES .....



ترئ زۆر جۆری ههیه وهك (سرنجی و  
تایه‌فی و رهش می‌ی و کشمیشی و .... هتد)  
ترئ له هه‌موو میوه‌یه‌کی تر ههرسی  
ناسانتره. جگه له ئاو (شه‌کری ترئ -  
گلوکوز) و (شه‌کری میوه - لیڤۆلۆز)ی

تێدایه ئه‌وه جگه له خوێی کانهزایی به تایبه‌تی خوێی پۆتاسیۆم و  
فۆسفۆر.

ترئ ده‌وله‌م‌ه‌ندترین میوه‌یه به ڤیتامینه‌کان به تایبه‌تی ڤیتامین  
(a و b و c)، ترئ هه‌ردوای خواردنی ده‌گۆریت به شه‌کرو هه‌ر زوو  
گه‌ده‌و رېڤۆله ده‌یمژێ و ده‌گاته له‌ش. له‌دوای سێو که شای میوه‌یه، ترئ  
به پله‌ی دوهم داده‌نریت. ترئ ره‌ش ماده‌ی ئه‌لبومین و تانین و چه‌وری و  
ناسنی تێدایه. که‌واته ترئ ده‌رمان خانه‌یه‌کی گشتیه. یه‌ك کیلو ترئ  
(١٢٠-١٥٠) گرام شه‌کری هه‌رس که‌ری تێدایه .

**به‌کارده‌هێنریت بۆ:**

- توانه‌وه‌ی به‌ردی گورچیه (خواردنه‌وه‌ی نه‌و ئاوه‌ی که له به‌ه‌اردا  
له داری میوه‌وه دێته ده‌ره‌وه له کۆندا پێیان ده‌گوت: فرمیسکی  
بول).

- قه بزی (خواردنهوهی چای گه لامیو).
- له پرولاواز بوون له دواى نه خوشیه کی زۆر.
- مندالی لاوازو بی توانا.
- سنگ و قورگ نه رم ده کات.
- پوخسار پون و جوان ده کات.
- غازات ناهیلایت (خواردنی تری به تویکلهوه) .
- ترشی خوین داده به زینى.
- ژههری ناو لهش ده کوژیت.
- دومه ل.
- دل به هیز ده کات.
- ئیسقانه کان پته و ده کات.
- کۆلیسترۆلى خوین دینیتته خواری.
- باداری و نه خوشی سیاتیک (ئه نجامسدانی حه مامیک به ئاری بهرسيله).
- بلوغی کچان پیش ده خات.
- یارمه تی عاده ی مانگانه ی ژن ده دات.
- میز زیاد ده کات و یارمه تی گورچيله ده دات.
- ئازاری برک و قۆلنج ده شکینیت.
- شیرى ژنى شیرده ر زیاد ده کات.

- چاوئیشه (چکاندن ئاوی قەدی تری له کاتی میوهرینی به‌هاراندا).
- می‌شک ئارامو به‌هیز ده‌کات.
- دلّه‌کوته ناهیلّیت (شەربه‌تی تری).
- ترشه‌لۆکی گه‌ده لاده‌بات.
- سیل چاره‌سه‌ر ده‌کات.
- شیر په‌نجە (ئه‌گەر رۆژی زیاتر له یه‌ک کیلو بخۆی بۆ ماوه‌ی (٤٢) رۆژ.
- وشکبونه‌وی ناو دەم (خواردنه‌وی ئاوی به‌رسیله).
- ده‌نگ نوسانو ر‌شانه‌وی تیکه‌ل به‌ خوین و لوت پ‌ژان و دیفتی (خواردنه‌وی ئاوی به‌رسیله‌ی وشک‌کراوه له‌بەر هه‌تاو).
- زیبکه‌و دازپانی لیو (خواردنه‌وی ئاوی به‌رسیله).
- پاک‌کردنه‌وی مندالّ دانی ژن (به‌رسیله).
- مایه‌سیری (ئاوی به‌رسیله‌و که‌وه‌ر).
- چلکی گۆی (چکاندن ئاوی به‌رسیله‌و که‌وه‌ر).
- فرمی‌سک کردنی چار (دل‌پاندنی ئاوی به‌رسیله).

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:

ریڤگای چاره‌سه‌ری به‌ تری به‌م شیوه‌یه: نه‌خۆش له‌ خورینی ده‌توانی چەند ده‌نکی‌ک تری بخوات و پاشان له‌شی بداته به‌ر خۆرو هه‌وا‌ی پاک

هه‌لمژێ و وەرزش بکات هەر که هه‌ستیشی به‌ برسی‌تی کرد ته‌نها ترێ بخوات بۆ ماوه‌ی چەند هه‌فته‌یه‌ک.

ژنێک که بیه‌وێت جوان بی‌ت با به‌ لۆکه‌یه‌ک ئاوی ترێ بدات له‌ دهم و چاوی و پاش (١٠) خوله‌ک به‌ ئاوی شله‌تێن بيشواته‌وه. (٢٥) گرام گه‌لا میوی وشک‌کراوه‌ له‌ناو یه‌ک لیتر ئاودا بکولێنی، بۆ میزگیران و په‌وانی و زه‌ردویی و ئاوسانی چا و باشه. بۆ چاره‌سه‌ری دومه‌ل و برینی پیس، ده‌بی مشتێک خۆله‌می‌شی داری میو پاش سوتان بکه‌یته‌ ناو ئاو بۆ ماوه‌ی یه‌ک کاترمی‌رو به‌ گرێکی هی‌واش بی‌تسه‌ کول، دوا‌ی ئه‌وه بی‌پالێوه له‌ شوینی برینه‌که‌ی بنێ چاک ده‌بی‌تسه‌وه. ده‌نکه‌کانی ترێ ئه‌گەر بکو‌تری و له‌ گه‌ل هه‌نگوین تی‌که‌ل بکری‌ت بۆ ئه‌و که‌سانه‌ باشه که توشی خه‌ته‌ی خوین بوون.

### تیبینی و پارێز!

- خواردنه‌وه‌ی ئاوی سارد به‌سه‌ر ترێ‌دا زیانیکی زۆری هه‌یه.
- ئه‌وانه‌ی نه‌خۆشی شه‌که‌ریان هه‌یه ترێ بۆیان باش نیه.
- ئه‌گەر به‌ خواردنه‌وه‌ی ئاوی به‌رسیله‌ توشی گازی گه‌ده بوویت، ئه‌وه له‌ گه‌ل ئاوی هه‌نجیر یان ئاوی پێ‌واس یان نارنج بی‌خۆیت باشه.
- میوه‌ وشک‌کراوه‌که‌ی ترێ (میوژ) هیچ خاسیه‌تیکی ده‌رمانی له‌ ده‌ست نادات.



### ٣٣- تالیشك، كاسنی، چه‌چه‌قی، هند باد، گوله قاسید



تالیشك گیایه كه له دهم جوگاكان ده‌رویت، تامی تالیه، كهو ده‌یخوات، به‌رزیه‌كه‌ی ده‌گاته (٥-٤٠) سم. مادده‌ی شیر ده‌دات. گه‌لاكه‌ی مشاری و تاك گو‌له‌و ره‌نگی زه‌ردی زیری‌یه. میوه‌كه‌ی كه

كو‌لكی‌کی ناسکی هه‌یه به‌ ناسانی له‌یه‌ك جیاده‌بیته‌وه‌و به‌ كزه‌بایه‌ك ده‌ه‌وا هه‌له‌چی. له‌ گه‌لاكانی زه‌لاته دروست ده‌كریت، به‌لام خاسیه‌تی ده‌رمانی خو‌ی له‌ده‌ست نادات، زیاتر ره‌گه‌كه‌ی ده‌رمانه.

كاسنی خاوه‌نی نه‌نسۆلین و قه‌ندی جو‌راوجۆره. نه‌و خیزانه‌ی زۆر كاسنی به‌كار بینن كو‌ریان زیاتر ده‌بی له‌ كچ. میسریه كۆنه‌كان له‌ ره‌گی كاسنی خوا‌ردنی‌کی به‌تام دروست ده‌كهن. فه‌ره‌نسی‌یه‌كان كاسنی بۆ نه‌هیشتنی کاریگه‌ری قاوه ده‌خۆن. كاسنی له‌ كوردستاندا زۆره.

به‌كارده‌هیت‌یت بۆ:

- لیلایی چاو (شیره‌كه‌ی).
- جگه‌ر (بزۆینه‌رو چالاككه‌ره).
- کیسه‌ی زه‌رداو (یارمه‌تی شیداربونی ده‌دات).

- خوین (کۆلیستپۆلی خوین دینیته خواری و خوین پاک ده کاتهوه).
- مادده زیاده کان دهرده هاویژی.
- نازاری په له سوره کانی سهر پیست لاده بات.
- ناره زوی خواردن زیاد ده کات.
- میز هیته.
- ناره زوی جنسی زیاد ده کات.
- منداڵ بون دینیته سهر باری سروشتی خۆی (خواردنه وهی ئاوی کاسنی).
- سه رییشه (تی هه لسونی گه لاکه ی یان له گه ل سرکه یان خواردنی تۆوه که ی).
- نازاری چاوو هه وکردنی پیلوی چاو (دروستکردنی هه ویریك له گه لا کوتراوه کانی).
- ددان ئیشه (غه رغه ره کردن به ئاوی گه لاو ره گه که ی).
- تنگه نه فه سی (هه ویره که ی له گه ل ناردی جو یان خواردنی تۆوی کاسنی).
- دل به هیز ده کات.
- په وانی (کاسنی بیابانی).
- ژه هراوی بوون (خواردنه وهی ئاوی تۆوه که ی له ل په زیانه).
- برینی منداڵدانی ژن ساریژ ده کات (خواردنی کاسنی).

- خوینی مانگانه رێك ده‌خات.
- سیلی سیه‌كان.
- زه‌ردویی (دیمكردنی كاسنی).

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌كارهێنانی:

بۆ ئەو مەبەستانە‌ی سەرەوه: (٣٠) گرام له‌ په‌گور گه‌لای تازه‌ی تالیشك بۆ ماوه‌ی نیو كاتژمێر له‌ یه‌ك لیتر ئاودا بكوڵێنه‌و ئینجا لای گه‌پۆ بۆ ماوه‌ی (٤) كاتژمێر دیم بكیشت و (٢) فنجان له‌ رۆژێكدا بخۆره‌و یان (١٠) دۆپه‌ (٢) جار له‌ رۆژێكدا.

بۆ زه‌ردویی كاسنی دیم بكه‌و هه‌موو به‌یانیه‌ك (٢) فنجان بخۆره‌و. دۆشای كاسنی (٢٠-٥٠) گرام ده‌خوریته‌وه. (٢) کیلو له‌و گیایه‌ له‌ یه‌ك لیتر ئاودا بكوڵێنه‌و بیده‌ به‌ ئاژەل زانی ئاسان ده‌كات. سه‌یر له‌ وه‌دایه‌ كه‌ ئاژەل له‌ كاتی ئاسایی دا ئەو گیایه‌ ناخوات، به‌لام له‌ پیش (زان)یدا ده‌ی لێسیته‌وه‌و ده‌بخوات.

بۆ گه‌رفته‌كانی گه‌ده‌و تیگی‌ران و نه‌كرانه‌وه‌ی ئیشتیای خواردن، شیرینی یه‌ك له‌ كاسنی دروست ده‌كریت به‌م شیوه‌یه‌: به‌قه‌ده‌ر كیشی شیرێ كاسنی شه‌كری تی‌ده‌كریت، ئەو تێكه‌له‌یه‌ ده‌كوڵێنریت تا خه‌ست ده‌بێت ئینجا ده‌خوریته‌وه‌.

٣٤- تور .....



تورپیک هاتوه له: شه کر، نه سید  
فوسفوریک، گلوکوز، کالسیۆم، ئاسن و  
ڤیتامین (a و b<sub>1</sub> و b<sub>2</sub> و c) سه لکه که ی  
(٨٥-٩٠%) ئاوو گوگردو مادده ی  
نایتروجینی تیدا یه .

به گارده هیتریت بو:

- ئاره زوی خواردن ده کاته وه.
- دژی غازاتی گه ده یه.
- نه گهر چی ده بیتته مایه ی ههرس کردنی خوراک به لام خوشی  
درهنگ ههرسه.
- فری دانی به ردی زراو (ئاوه که ی).
- عاده ی ژن ریک ده خات (خواردنه وه ی ئاوه که ی).
- ته نگه نه فه سی و کوخه (ئاوی تور).
- ئیسکه نه رمه (ئاوی توری رهش).
- سیل و ئازاری رۆماتیزم.
- هینانه خواری به رد له بوړی میزدا.

- کۆخه پشه (خواردنه وهی شه ربه تی خهستی توری رهش).
- ددان و پوک پته و ده کات (هه ویری تور).
- بۆنی زار ناهیللی (جوینی گه لای سه وزی توری رهش).

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:

تور بۆ فریادانی به ردی زراو بهم شیوهیه ئاماده ده کریت: نه خوش پیوسته تا چهند رۆژێک ئه و شه ربه ته بخواته وه . (۳۰۰) گرام ئای توری خا و له به یانیاندا، (۳۰۰) گرام نیوه رۆیان، (۳۰۰) گرام شه وانه . ئوس کارلیه ده نویست: شه ربه تی خهستی توری رهش بۆ چاره سه رکردنی جۆره کانی کۆخه پشه و کۆخین به سوده و بهم شیوهیه ئاماده ده کریت: توری رهش به قاشی ناسک له ت بکه و نه باتی کوتراوی به سه ر دابکه و یه ک رۆژ لییگه ری تا شه ربه تیکی خهستی لی ده رده چیّت، یان وا باشتره که ناوه راستی توری رهش کون بکری و نه باتی کوتراوی تی بکری و یه ک رۆژ وازی لی بهیندری و ئینجا بخوریته وه .

بۆ به هینزکردنی پوکه کان هه ویری ک بهم شیوهیه له تور دروست ده کریت: (۳) گرام ره زیانه و (۱۵) گرام پونگ بخوسی نه و له گه ل (۳۰۰) گرام ئای تور تیکه لی بکه و (۱۰) خوله ک غه رغه ری پی بکه .

٣٥- تۆپه‌که‌له‌م ، که‌له‌م قه‌مه‌ری ، قه‌رنا‌بیت .....

تۆپه‌که‌له‌م له‌ زۆربه‌ی شوینه‌کانی کوردستاندا ده‌چیندریت و ده‌کریته‌ ناو ترشیاته‌وه‌.

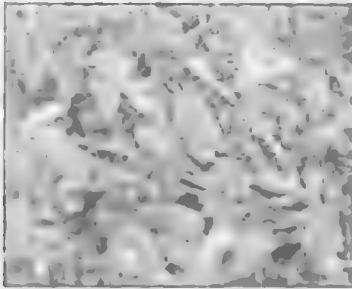
به‌کارده‌هینریت بۆ:

- نازاری لاسەر (شقیقه‌).
- نازاره‌کانی باداری.
- نازاری جومگه‌کان و ره‌نگ هه‌لگه‌رانی ئه‌ندامه‌کان.
- نازاری دل‌و سنگ.
- لاوازی کرانه‌وه‌ی گلانه‌کان.

شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌ینانی:

ئه‌گەر گه‌لای تۆپه‌که‌له‌م وه‌رگری و (٢) نه‌وه‌نده‌ی خۆی شه‌کری ته‌که‌: شه‌ریه‌تیکی به‌سود و باشت بۆ دروست ده‌بیت بۆ سنگ. ئه‌گەر ئه‌و شه‌ریه‌ته‌ دوونه‌وه‌نده‌ ناوی توری سوری تیکه‌ل کە‌ی بۆ لاوازی و کزی به‌سوده‌.

٣٦- تۆله که ، په نیره که ..... mallo flowers



تۆله که گیایه کی کێوی و به هاری و  
خۆرسکی یه. له سه ر پنجی خۆی  
ده رویتیه. له که نار گوندو سه ر  
سه رانگۆیلکه کان ده رویت. تۆله که  
دۆلمه ی لی دروست ده کړیت و زۆر مزرۆ

به تامه. ماده ی لینجه ماده و زوو هه لمین و (تانی) ی تیدایه. قه دی تا  
(٧٥) سم به رز ده بیته وه، گه لاکانی خشت و پانو له شیوه ی گه لامیو  
دایه. لاسکه که ی مه یله و سپی یه، گۆلی زهردو مۆرو شین ده رده کات.  
تۆله که ته وای گیار گۆله کانی ده رمانه.

به کارده هینریت بو:

- دومه ل (کولاندنی گه لا وشککراوه کانی و به ستنی له دومه له که).
- سه ر ئیشه و ژانه سه ری هه میشه یی.
- زگ چوون (خواردنی به خاوی).
- ئیلته یابی سنگ (کولاندنی گۆله که ی و خواردنی).
- نازاری گۆی (حه مامکردن به هه لمی گۆله که ی).
- گه رو ئیشه.

- رەوانکەر و میز هینە (گۆلە کە ی).
- هە وکردنی میزڵدان (گۆلە کە ی).
- کۆخە ی توند و قەبزی (گۆلە کە ی).
- هە وکردنی گورچیلە.
- رەوانی خویناوی.
- شکانی نازاری جومگە کان و باداری.
- پاککردنە وە ی چاو.
- خوین بە ربون.

#### شیوەی ئامادە کردن و بە کارهێنانی:

بۆ نازاری گەر و، نیو کە وچک (پاجی سپی) لە گۆلی تۆلە کە ی کولاو زیاد کە و غەرغەرە ی پێ بکە دەستبە جێ نازارە کە ی دەشکێ. توشبووان بە قەبزی دەبێ بە یانیان لە خورینی (۱-۲) فنجان دیمکراوە ی گۆلی تۆلە کە لە گەڵ یە ک کە وچکی قاوە هەنگوینی خۆمائی بخۆن.

لە کاتی توشبوون بە هە وکردنی بۆری هە وەر کۆخە ی توند و هە وکردنی گورچیلە و رەوانی خویناوی و هە وکردنی میزڵدان، دیمکردنی گۆلە کانی تۆلە کە بە رادە ی (۱۰-۲۰) گرام لە یە ک لیتەر ئاودا بە باش زانراوە.

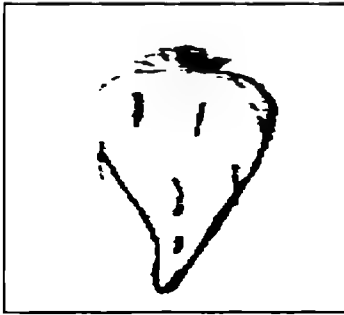
دۆشاوی تۆلە کە دەبیته هۆی کردنە وە ی سەری دومەڵ. بۆ ئامادە کردنی دەرمانی ک بۆ میکروۆب کوشتن و شردنە وە ی چاو بە م شیوەیە



دەبیّت: (۴۰) غرام گەلای تۆلەكە لە یەك لیتر ئاودا بۆ ماوەی یەك چارەگە سەعات بە ھیواشی بکوڵینەو كە روون بۆوہ چاوی پێ بشۆ.  
بۆ ئازاری جومگەكان و باداری، دۆشاوی تۆلەكە لەسەر شوینی ئازارەكە دابنێ. تۆلەكە (۲۸) غرام لە یەك لیتر ئاودا دەكوڵیندرو  
رۆژی (۳) ئیستیکانی لی دەخوریتهوہ .

## پیتی ( چ )

۳۷- چه‌وه‌ندهر .....



چه‌وه‌ندهر زیاتر پینکهاته‌ی شه‌کروه بو  
گه‌ده باش نیه. گه‌لاکه‌ی ئیواران شیرین و  
به‌یانیان بی‌تامه. هه‌موو رۆژی به  
یارمه‌تی تیشکی خۆر شه‌کر دروست  
ده‌کات. باشت‌ترین به‌شه‌کانی ده‌رمانی  
گه‌لاکه‌یه‌تی.

به‌کارده‌هینریت بو:

- ره‌وانکاره‌و خوین ده‌پالینۆ.
- نازاری گورچیله‌و جومگه‌کان ده‌شکینۆ.
- میزه‌ینه.
- که‌مخوینی.
- هه‌وکردنی گه‌ده (خواردنی سه‌لکه‌که‌ی به‌خاری).
- سی په‌لاک ده‌کاته‌وه (خواردنی گه‌لا سوره‌کانی به‌خاری له‌گه‌ن  
سرکه).

- پشت ئیشه و نه خوشیه کانی کۆم.
- سوری چاو لا دهبات (حه مامکردنی به ئاوی گهرمی گه لا کانی).
- نازاری گوی ناهیلنی (چکاندنی ئاوی نیوه گهرمی گه لا کانی).
- چهوری لهش کهم ده کاتهوه (گه لا کهی).
- تره کین و قه لشیننی دهست و پیی مندان (پاگرتنی له ناو ئاوی نیوه گهرمی چه وه ندهردا).
- سوتان به ئاگرو ئاوی کولوو تاو گه ستوو (دامالین به گه لا کولوه کانی).
- گولی.
- هه وکردنی میزلدان.
- نه خوشیه کانی پیست.

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:

خواردنی گه لا کهی له گه ل ئاوی لیمۆ بۆ هه وکردنی میزلدان و نه خوشیه کانی پیست باشه. به چه وه ندهر قاوه یه کی ته ندروست ئاماده ده کریت به م شیوه یه: تو یکلێ چه وه ندهر بتراشه به پارچه ی (۵) سم و وردی بکه و ئینجا له بهر هه تاو وشکی که ره وه پاشان بۆی ده تا ره نگه ی زهرد ده بی و له گه ل قاوه دا وردی بکه و بیخۆزه وه.

٣٨ - چنار .....



چنار درهختیکی جوانه و بهرزیه که ی  
(٢٠ - ٤٠) مەتر دەبیّت. خاوەنی لەشو  
قەدێکی راست و پتەوه. میوه که ی خپرو  
درك داره و ناخوڕیّت.

به کار ده هینریت بو:

- سوتانی به ئاگر (کوتانی گه لا که ی تا ده بیته تۆزو پینه رکردنی).
- قه له وی (ئاوی چنار که له تویکل و به ره که ی ده گیریت).
- چۆک ئیشه (هه ویری گه لا تازه کانی).
- ته نگه نه فه سی (شه ره ته که ی).
- نه خوشیه کانی ده مارو گه ده.
- خروو کوخه و ئیفلیجی و گرفته کانی جنسی.

شیوه ی ئاماده کردن و به کارهینانی:

بو به هیزکردنی گه ده و قه له وی و نه خوشیه کانی ده مار، ئاوی ره گی  
درهختی چنار که له چوار کیلو یه ک کیلو ده گیریت به کارینه.

بۆ گرتنی ئاوی ره‌گی چنار ده‌بێ دوو شه‌وو دوو پۆژ له‌ ئاودا  
بخوسیندری و دواي دڵپاندين ئاوه‌كه‌ي يه‌ك مانگ چاودێري بكري، ئينجا  
دواي نه‌وه پۆژي يه‌ك فنجاني قاوه چهند پۆژتيك له‌ دواي يه‌ك بخورتيته‌وه.  
به‌لام نابێ ترشي له‌ گه‌ل بكري. بۆ خروو (حه‌ساسی) تۆوي چنار بكوته‌و  
هه‌ويړيكي لێ پيټك بيته‌و له‌ گه‌ل هه‌نگوين تيكه‌لي كه‌ هه‌ر ژه‌مه‌ي  
كه‌وچكيك دواي نان بخۆره‌وه. خواردني ميوه‌ي چنار بۆ گرفتني جنسي  
باشه‌.

پیتی ( ج )

۳۹ - جاتره motherof thyme .....



جاتره گه‌لاکه‌ی وردو مه‌یل‌ه‌وخ‌په.  
بۆنیکی خوشی هه‌یه. له‌سه‌ر بنجی خۆی  
ده‌پۆتیه‌وه. کتوی و دیمی و خۆرسکی یه.  
بلندیه‌که‌ی (۱۰-۳۰) سم ده‌پیت.  
لاسکه‌کانی پینچاو پینچ و خوارن. گه‌لاکه‌ی

باریک و سه‌وزو مه‌یل‌ه‌و خۆله‌میشیه، گۆلی بچوکی له‌ وینه‌ی (یاس) ی  
هه‌یه، (۲۰۰) سال زیاتر ده‌مینتیه‌وه. گه‌لاو گۆله‌کانی ماده‌ی  
زووه‌ه‌لمینی وه‌ک (نالیمول) و (تانین) ی تیدا‌یه. هه‌موو گیایه‌که‌ی  
ده‌رمانه.

به‌کارده‌هێنریت بۆ:

- باداری (حه‌مامکردن به‌ ئاوی جاتره).
- هزگ ئیشه (ئاوه‌که‌ی).
- چاو ئیشه (خواردنه‌وه‌ی ئاوی جاتره له‌ دوا‌ی پالاوتن و کولاندنی).
- ددان ئیشه (شردنی ناو ده‌م به‌ ئاوه‌که‌ی).

- بەرگری لە لەش دەکات و دژی ژەهراوی بونە.
- نەخۆشیەکانی سەرما.
- ئارەزوی خواردن دەکاتەوێ .
- کۆخەو هەلامەت .
- نەهێشتنی بای زگ (غازات) و گەدە.
- ئارەزوی جنسی زیاد دەکات.
- هۆشو بیر زیاد دەکات.
- پەوانسی.
- نەخۆشی دل.
- عادەدی ژن ڕێک دەخاتەوێ.

### شیوەی ئامادەکردن و بەکارهێنانی:

بۆ ئەم مەبەستانە سەرەوێ: (۱۰-۲۰) گرام لە گیای وشککراوەی جاترە بۆ ماوەی (۱۰) خولەک لە یەک لیتر ئاوی کولۆدا دیم بکەو پۆژی (۲-۳) فنجان بخۆرەو، واپاکە کە بە هەنگوین شین بکرییت. یان (۱۵-۲۵) گرام لە یەک لیتر ئاودا بۆ ماوەی (۱۰) خولەک دیم بکەو (۵-۶) فنجان لە پۆژیکدا بخۆرەو. یان (۲۸) گرام لە نیو لیتر ئاودا لە گەڵ کەمێک هەنگوین تێکەڵ بکەو بیخۆرەو.

(۱۰-۱۵) گرام جاترە لە یەک لیتر ئاوی کولۆدا دیم بکەو لە گەڵ کەمێک هەنگوین تێکەڵی بکە، بۆ نەخۆشی تەنگەنەفەسی و گورچیلەو

میزلدان و ئازاری جومگه‌کان و خوین بهربونی مندالان و تهره‌شوی  
ناسروشتی ژنان باشه.

بو هه‌لوه‌رینی موی سه‌ر (۲۰) غرام جاتره له یه‌ک لیتر ئای کولاو  
بکه‌و چهند پوژیک. پوژی یه‌ک جار سه‌ری پی داماله.

### قیینی و پارێز!

• له خواردنی جاتره‌دا نابیت زیاده‌ره‌وی بکریت چونکه ده‌بیته هوی  
زیادبونی (البومین) له میزدا.



٤٠- جه‌عفەری ، مه‌عه‌نه‌نۆس ، كه‌ره‌ویزی پۆمی... parsty

گه‌لای جه‌عفەری خاوه‌نی پڕۆتین و چه‌وری و قه‌ند و کالسیۆم و ئاسن و  
ڤیتامین (a و b) یه‌. گه‌لۆ لاسک و به‌رو په‌گه‌کانی وشک ده‌کریته‌وه‌.  
جه‌عفەری سروشتی گه‌رمی هه‌یه‌. گیایه‌کی یه‌ک سالی و سه‌وزیه‌.  
ده‌کریته‌ نا، خواردنه‌وه‌و تامی خوش ده‌کات به‌ تایبه‌تی ترشیات.

به‌کارده‌هێنریت بو:

- زۆر کردنی میزو زیادکردنی شیر.
- کردنه‌وه‌ی ئاره‌زوی خواردن.
- شکاندنی بای زگ و پێخۆله (کولاندی تۆوه‌که‌ی و خواردنی).
- خوینی عاده‌و سوپی خوین پێک ده‌خات.
- زه‌ردویی و مه‌لاریا.
- نه‌خۆشی هسپل و ته‌نگه‌نه‌فه‌سی.
- به‌ردی گورچيله‌و ته‌ره‌شوی دامینی ژن.
- له‌ وه‌ستانی عاده‌ی ژن و کچدا کاریگه‌ریه‌کی شیفابه‌خشی هه‌یه‌.
- به‌کتریا ده‌کوژیته‌ و په‌وانی راده‌گریت.
- ئاره‌زوی جنسی زیاد ده‌کات.

- کردنه‌وه‌ی سه‌ری دو مه‌ل (ئه‌گەر له‌ناو کحولدا بخوسێندری و له سه‌ر دو مه‌له‌که‌ دابنرێت).
- که‌مخوینی و ئیسکه‌ نه‌رمه‌.

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

بۆ ئەم مه‌به‌ستانه‌ی سه‌ره‌وه‌: (١٥-٦٠) گرام جه‌عفهری یان په‌گی جه‌عفهری له یه‌ك لیتر ئاودا دێم ده‌کری و رۆژی چه‌ند ئیستیکانیک ده‌خوریته‌وه‌.

٥٠ گرام له تۆوه‌که‌ی یان په‌گه‌که‌ی یان گه‌لاکه‌ی له یه‌ك لیتر ئاودا بۆ ماوه‌ی (٥) خوله‌ك ده‌کوێندری یان بۆ ماوه‌ی (١٥) خوله‌ك ده‌خوسێندری و رۆژانه (٢) په‌رداخ ده‌خوریته‌وه‌ له پیش نان خواردندا، نه‌وه‌ش به‌سوده بۆ باداری و لمی میزڵدان و مه‌لاریا.

مشتیک له مه‌عه‌ده‌نۆس و مشتیک له که‌ره‌ویزو مشتیک له وه‌نه‌وشه پیکه‌وه بکوێت له یه‌ك په‌رداخ ئاودا بۆ له‌ناوبردنی کرم باشه به مه‌رجی به‌یانیان له خوری و خوریته‌وه‌.

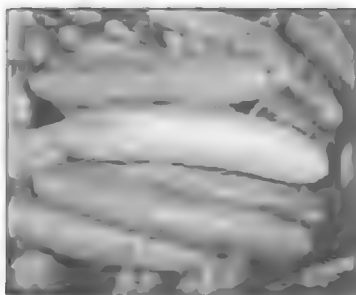
به تیکه‌ل کردنی بریک له مه‌عه‌ده‌نۆس و هه‌ندیک کل پاش چه‌ور کردنی ده‌م و چاو، هه‌لچون و تووره‌بون ناھیلت.

### تییینی و پارێز!

• له خواردنی جه‌عفهری خاودا نابێ زیاده‌په‌وی بکریت چونکه کوئه‌ندامی ده‌مار ده‌جوێنی .

## پیتی (خ)

٤١ - خه یار .....



خه یار میوهیه کی وهزی یه و به ده نك ده پوتیت. تونیکله که ی مادده ی (سالیسیلیک ئەسید) ی تیدایه ، ناوه بازرگانیه که شی (ئه سپرین)ه. قیتامین (C) ی تیدایه.

به کارده هیتندرت بو:

- ژانه سهرو باداری.
- پژمین و هه لامهت.
- تا داده به زیننی به تاییه تی له مندالدا.
- مندالبون پیش ده خات (خواردنی تونیکله وشککراوه که ی).
- دهم و چاو رون ده کات.
- خروو.
- چهوری دهم و چاو.

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

خه‌یارێکی تازه پاک ده‌کریت و توێکله‌که‌ی به‌دیوی ناوه‌وه‌دا له‌سه‌ر ئه‌و ئه‌ندامه‌ی له‌ش داده‌نریت که ئازاری هه‌یه‌و ده‌به‌ستری‌ت بۆ ماوه‌یه‌ک به‌ تاییه‌تی بۆ باداری و ژانه‌سه‌ر. شردنی له‌ش به‌ ئاوی خه‌یار خروو ناهێڵی.

ئاوی کولای خه‌یار به‌ بێ خوی بۆ چه‌وری ده‌م و چاو باشه‌. خه‌یار له‌سه‌ر ناوچه‌وان و ده‌ست و لاقی مندالی تادار داننی تایه‌که‌ی داده‌به‌زینی چونکه‌ گه‌رمی ده‌مژیت. ئه‌گه‌ر هه‌ندیک میخه‌ک له‌ناو ئاوی خه‌یاردا بخوسینیت و (٢٤) کاتژمیر وازی لی بینیت و ئینجا بیپالیتویت و بیخویته‌وه‌، گرفته‌کانی له‌ش ناهێڵی و په‌نگ و پوخسار گه‌ش ده‌کاته‌وه‌.

### تێبینی و پاریز!

• خواردنی خه‌یار بۆ ئه‌و نه‌خۆشیانه‌ زیانی هه‌یه‌؟ (په‌وانی، زگ ئیشه‌، برینی گه‌ده‌، برینی دواژه‌گری، گرفتی به‌ده‌ه‌رسی).

٤٢ - خوځ ، کوڅ ..... peach – tree

دارى خوځ دارىكه له ريزى داره ميوه‌كان، نهو داره بالاي زور بهرز نيه. داره‌كه‌ى نهرمه‌و زوو كرموڵ ده‌بيت، كه‌م ته‌مه‌نه ، چه‌وريه‌ك ده‌رده‌دات، گه‌لاكه‌ى وه‌ك گه‌لاى بى وايه‌و زور تاله ، تاميكي زور خوڂو ئاودارى هه‌يه ، ترشو شيرين و كه‌ميك تاله ، به كالي تفته‌و خواردنى قه‌بزى دروست ده‌كات، له پولي گولييه‌كانه .

به‌كارده‌هيندرت بو:

- ژانه سه‌رو گيژبوون ناهيلى.
- به‌رگري له ئاوى لوت ده‌كات.
- له‌ش‌ولار خوڂ ده‌كات (خوڂردن به ئاوى گه‌لاكه‌ى).
- كرم و ده‌عباي ناو گويچكه ده‌په‌تيى (چكاندى ئاوى پالوتيه‌ى گه‌لاكه‌ى).
- نازارى لاسه‌ر (پوني خوځ).
- كوشتنى كرمى ناو پيخوله‌كان (گه‌لاكه‌ى بكرىته نيوه‌مه‌ك و بنريته سه‌ر ناوك).
- به‌ردى ميزل‌دان و ميزى خويناو.
- هينور كه‌ره‌وه‌ى ده‌ماره‌كان (گوله‌كه‌ى).
- شيرپه‌نجه .
- پيست جوان ده‌كات.

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

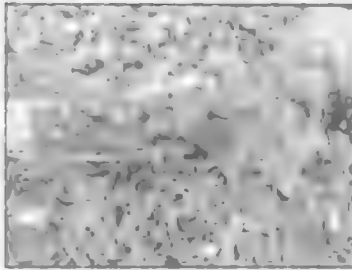
گوڵی خوڤ وه کو پریاسکه یهك به كاردیت بۆ كردنهوی برینی شیرپه نجه، بۆ جوانکاری پیست، ئاوه که ی ده خریته سهر پیست تا وشك ده بیته وه چونکه کونیهل کانی پیست بچوک ده کاته وه جوانی ده کات. نه گهر تۆوه که ی بهاردی و له سهر نیو چاوان بری، گیژی و ژانه سهر لاده بات، (۲۰) گرام له گوڵی خوڤ بۆ ماوه ی (۸) کاتژمیر بکریته یهك لیتر ئاویان هه مان بر له (۳۰۰) گرام ئاودا بکولیت پاشان بیالیوریته، ئینجا (۵۰۰) گرام شه کری تی بکریته و بخوریته وه بۆ ئه و مه به ستانه ی سهر وه سودی زۆره.

### تییینی و پارێز!

• خواردنی خوڤ واچا که پیش خواردن بخوریته و هیچی به سهر دا نه کریته واته به گه ده ی خالییه وه بخوریته.  
• زیاده روه ی نه کریته له خواردنیدا، چونکه ده بیته هۆی برینی گه ده و ریخۆله.

## پیتی (د)

٤٣ - دپو ، تو دړك ..... bramble leaves



دپو پوه کيڼکی ټاوی و خوړسکی یه ، تا  
(١٠) مەتر بەرز دەبێ. له بهر زوړی دړك  
وه کو په رژین له دهوړی بیستان و باخ  
دهیروینن و هه زوو ولات داده گری.  
به ره که ی څیتامین (C) ی تیدایه. دوو

ماده ی تر شه لۆکن که تامی ترشی ده ده ن به م میوه یه (ئه سید ستریک) و  
(ئه سید مالیک). دپو هه زوو پیوه ده نویست و شت بهرنادات بویه له  
کورددهواریدا که سیک که وازی لێ نه هینایت و له کولت نه بویه ده لێن:  
(ده لێی دپوه لێ نابیتته وه!).

دپو کاری پژینه کان که دروستکه ری ټاره قزو ژماره یان (٣) ملیون  
ده بیت له پیستی له شی مرۆقدا ریک ده خات.

به کار ده هیندرت بو:

- باداری و پرماتیزمی جومگه کان.
- نه خوشی شه کره.
- خوین ده پالیتی (کولاندنی گه لای دروی شاخی).

- زەردوویی (دەنگەکانی درو).
- پەستانی خۆین (شەربەتە گە‌ی).
- سوڕێژەو مینکوتە (شەربەتە گە‌ی).
- برین دەردەکات (دانانی گە‌لای درو لەسەر برین).
- کرمی گە‌دە (ناوی گە‌لەگە‌ی).
- خورانو فرمیسککردنی چاو (لاسک و گە‌لەکانی دەکوئری و لە چاو دەنریت).
- پەوانی (گۆلە گە‌ی).
- موو رەش دەکاتەو (کوئانی گە‌لەگە‌ی و لێ بەستنی).
- ئارەزووی خواردن زیاد دەکات.
- ئازاری پێخۆلە دەشکێنی.
- تا دادە بەزینی.
- ئاولە (شەربەتە گە‌ی).

### شیوەی ئامادەکردن و بەکارهێنانی:

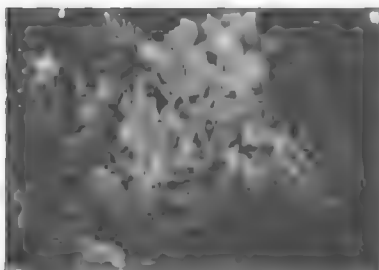
دۆشاوی گە‌لەو لاسکەکانی درو بۆ میخەکی ران و کوئانی بەرەگە‌ی لە ئەنجامی وەرزش کردن و پزیشتی زۆر بە سودە. شەربەتی درو بۆ ئەو مەبەستانە‌ی سەرەو بەم شیوەیە دروست دەکریت: (۸۷۵) گرام قەند لە (۵۰۰) گرام درو بکەو بە گریکی مام ناوەندی تینیدە، لێی گە‌پێ بۆ ماوێهە ک ئینجا پۆژی (۳) جار جاری یە ک فنجانی لێ بخۆرەو.



ناماده کردنی سرکه کهشی بهم شتویه: له شوشه یه کی سهر ئاوه لادا  
یه ک کیلۆو نیو درو ورد بکه، ئینجا له گه ل سرکه ی ترێ بیخوسینه و  
(۱۵) پۆژ دهستی لێ مه دهو مه یگوشه، ئینجا بیپالتیهو بیخۆره و  
دهنکه کانیشی به ددان ورد بکهو بیجوو بۆ پیست وشک بونه ووه و زهردویی  
باشه، (۵۰۰) غرام له درو له گه ل (۸۰۰) غرام له شه کر بکوئیت  
پاشان بخوریته ووه بۆ جگه رو زراو سودی زۆره.

## پیتی ( ر )

٤٤ - رېئواس ..... rhubarb



رېئواس چەند جوړە ترشە لۆکیکی  
تێدایە. گولێکی زۆر سوری ورد  
دەردەکات. لە شوینی ئەستەم و هەلدێر  
دەرووی، لەسەر پنجی پار دەرویتەوه.  
مادە (ئەنپراکۆین) ی تێدایە. زۆر  
جوړ ترشە لۆکی تێدایە کە یارمەتی مژینی کالسیۆم و ئاسن و فۆسفۆر  
دەدات.

رېئواس خواوەنی پڕۆتین و قەند و چەوری و کالسیۆم و ئاسن و  
فیتامینەکانی (a , b , c) یە. تەواوی رېئواس بۆ خواردن دەشیت هەتا  
گەلاکەشی.

بەکار دەهێندرت بۆ:

- ئێسکە نەرمە.
- ئارەزووی خواردن زیاد دەکات.
- زگ ئێشە (گولێ رېئواس).
- بای زگ و باداری (رەگە کە).

- هیلنج.
- خوین پاک ده کاته وه (لاسکی ریواسی شلک).
- زهردویی و مایه سیری.
- به هیزکردنی بینایی.

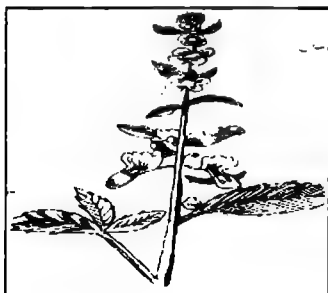
### شیوهی ئاماده کردن و به کارهیتانی:

بو ئهو مه به ستانهی سه ره وه: ره گه که هه لده کی شریته و وشک ده کریته وه و پاشان ده کوتریت تا ده بیت به توژو ناوه که ی هه موو پوژی که و چکیکی چای پیش نان ده خوریتته وه له به یانیاندا، یان ده کولیندریت و نیو ئیستیکان پیش نان ده خوریتته وه، گولی ریواس که گولیکی زور وردو کولکنه خواردنی بو زگ ئیشه باشه، بو به هیزکردنی بینایی چار چهند دلۆپه یه که له ناوی ریواسی خاوه له چار بکه.

### تیبینی و پارێز!

- نهوانه ی سنگیان دیشی و کوخه یان هه یه با خویمان له خواردنی ریواس بهاریزن.
- نهوانه ی توشی ناته واوی و گرفتی چالاکی جنسی بوون با خویمان له خواردنی ریواس دورر بگرن چونکه ئاره زوی جنسی که م ده کاته وه.
- نابی ریواس له قاپی مسدا بکولیندریت چونکه پوتاسیوم ئوکسالاتی POTASIUM OXALATE تیدایه.

٤٥- ریحان basil .....



ریحان گیاهه‌کی بۆن خوشه. له  
حه‌وشه‌ی ماله‌کاندا ده‌رویندریت، له چیاش  
ده‌رویت که پیتی ده‌گوتریت ریحانه کیویلکه.  
ریحان زۆر جۆری هه‌یه. ریحانی ره‌ش له  
هه‌موو جۆره‌کانی دلگیرتره‌ بۆیه له

فۆلکلۆری کوردیدا هاتوه ده‌لیت: ریحانه ره‌شه خۆمی پتی ره‌شکه‌م ... له  
دوای بالای تو دل به‌ کتی خوشکه‌م.

ریحانه کیویلکه ماده‌ی زوو هه‌لمینی تیدایه. هه‌موو روه‌که‌که به  
ته‌ری یان پاش وشک کردنه‌وه به‌کار دیت، گوئی مۆرو سپی ده‌گری.  
گه‌لای پانه‌و تا (٤٠) سم به‌رز ده‌بی‌ت، هه‌موو گیاهه‌که‌ی ده‌رمانه.

به‌کارده‌هیندریت بۆ:

- لابردنی نازاری کۆخه‌ی سه‌خت و وشک (خواردنه‌وه‌ی چای ریحان).
- گه‌ده به‌هیز ده‌کات (خواردنی ریحانی خا).
- بای له‌ش ده‌شکیننی و ئاره‌زوی خواردن ده‌کاته‌وه.
- میکروب‌ی زارو ده‌زگای هه‌رس ده‌کوژیت (خواردنی تۆوه‌که‌ی).
- دژی نازاری جومگه‌کانه.

- میکۆزبه کانی رهوانی ده کوژیت (خواردنی رۆنی ریحان).
- میشو قالۆچه ده په تیئنی (رشانندی ناو مان به ناوی تۆزه کهی).
- نازاری لاسەر (شقیقه) ده شکیننی (گهلاو گوڵه کهی).
- ئاوساوی گورچيله کان.
- کردنه وهی سورینچک له که له که بونی پاشه پۆدا (خواردنی تۆکه کهی له گهلاو ههنگوین).

#### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

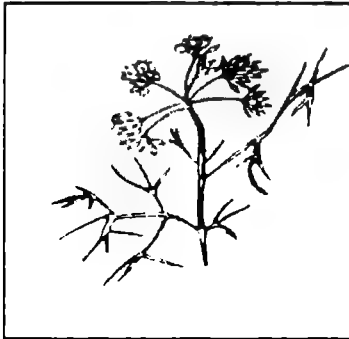
رۆنی ریحان بهم شیوهیه ئاماده ده کړیت: ریحان بخه ره ناو ناوی کوڵاو هه تا ده کوڵی، ئینجا ئاوه کهی بیالیوه له گهلاو رۆنی کونجی تیکه لی بکه و بیخۆره وه.

کولاندنی یه که وچکی چای له یه که کتری ئاودا وه که چای ده خوریته وه، دهشتوانی له گهلاو زه لاته ش بیخویت.

#### تیبینی و پارێز!

- تۆوی ریحان نابێ بکوتری به لکو راسته وخۆ بۆ ده رمان ده شی.

٤٦- رەزىانە ، بادىيان FENNL .....



ئەر پەرە کە گۆلێکی هیلکەیی سپی  
هەیه. تۆوە کەى مادەى پۆنى ئانىسۆن و  
ئانىتۆلى تىدايه. تۆوى رەزىانە لە  
مانگە کانى گەلاوێژو خەرماناندا  
دەر دەکەوێ، رەزىانە دەرمانىکى باشە بۆ  
زگ نیشەى منداڵ بۆيە کوردان

گوتویانە: مالىيان پرە لە رەزىانە و مندالىيان بە زگ نیشە دەمرى.  
کولاندنى رەزىانە و دانانى لەسەر مەمک دەبێتە هۆى شیر  
لئى هاتنى. رەزىانە تەواوى گىايە کەى دەرمانە.

بەکار دەهێندىرت بۆ:

- کوشتنى ئەسپى سەر (تى هەلسونى پۆنە کەى).
- ژانە زگ و باى زگ (تۆوە کوتراوە کەى).
- تەنگەنە فەسى (خواردنى تۆوە کەى).
- هەلقەندنى بەلغەم (بۆنکردنى تۆوە کوتراوە کەى).
- مێز هینە (پەرگە تازە کەى).
- چرکە مێزە چارە دەکات (پەرگە کەى).

- ئاره‌زوی جنسی ژن زیاد ده‌کات (په‌گه‌ و لاس‌ک و گه‌لا‌که‌ی).
- شه‌هوه‌تی پیاو پرێک ده‌خات.
- نه‌و ژنانه‌ی ریش و گه‌نده‌موی ده‌م و چاویان هه‌یه‌، تێدانی ئاوی په‌زیانه‌ موه‌کانیان ناهێتێ.
- کرم ده‌کوژیت.
- بێ‌نوێژی ژن دینیته‌ پیش.
- شیر زیاد ده‌کات.
- سنگ نه‌رم ده‌کاته‌وه‌.
- ئازاری سپل و گورچيله‌و میزڵدان ده‌شکێتی.
- گیرانی بۆ‌ری میز (ئاوی تازه‌ی په‌زیانه‌).
- که‌مخوینی.

#### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

بۆ نه‌و مه‌به‌ستانه‌ی سه‌ره‌وه‌: تۆوی په‌زیانه‌ به‌ نه‌ندازه‌ی (۱۵۰) گرام له‌ یه‌ک لیتر ئاودا دێم ده‌کریت و له‌ گه‌ڵ هه‌ر خواردنی‌کدا یه‌ک فنجان ده‌خوریته‌وه‌.

په‌زیانه‌و خه‌رته‌له‌و کافور له‌ هه‌ریه‌کیکیان (۱۵۰) گرام له‌ یه‌ک په‌رداخ ئاودا بکوئیندریت و ماوه‌ی (۵) خوله‌ک ئاوه‌که‌ی بخوریته‌وه‌ شه‌هوه‌ت زیاد ده‌کات.

## تیبینی و پارۆز!

- ئاوی رەزیاڤه نایۆ نزیکێ ده‌م و چاوی پیاو بکریۆ چونکه پێشه‌که‌ی له‌ناو ده‌بات.
- گه‌لای رەزیاڤه بدریۆ به مانگا شیره‌که‌ی زیاد ده‌کات.
- رەزیاڤه له‌گه‌ل گولۆی زمانه‌گا تیکه‌ل بکه‌یت بۆ کو‌خه‌و ته‌نگه‌نه‌فه‌سی باشه‌.
- ئه‌و دایکاڤه‌ی شیرده‌رن و توشی گیرانی بۆری شیر بوون نه‌گه‌ر رەزیاڤه له‌سه‌ر مه‌مکیان دابنێن ده‌ییته‌ هۆی هاتنه‌وه‌ی شیر.



## پیتی ( ز )

٤٧- زالو ، نروك.....

ئەو گیایە لە شاخەکانی کرمانی ئێراندا زۆرە، خواردنی زالو پیاو بۆ  
هەمیشەیی نەزۆک دەکات. پلنگ هەر کاتێ بە سەختی بزێ خۆی بەو  
گیایە نەزۆک دەکات. هەستکردنی غەریزەى جنسی نازەلەکان بە هۆی  
سود وەرگرتنە لەو گیایە.

دکتۆر (بنیامین گیلورد هاوز) خۆراکناسی بەرزى ئەمریکی  
دەنوسیٔ: ئەسپێکی پیشبڕکێی ئوستراالیایی ناسراو بە (سیلبنت) بە  
شیوەیەکی سەیر چارەسەری خۆی بە زالو کردووە. ئەو ئەسپە لە  
پیشبڕکەیه کدا بریندار دەبێ و خاوەنەکەى دەبیاتە دەشت و وێڵی دەکات،  
لەو دۆلە شوینیکی پر لە زالو دەبینیتەووە هەموو رۆژیک دەچیتە ناو  
ئاوو چەند کاتر میتریک بە تاییبەتی لاقە بریندارەکەى دەخاتە ناو ئاوو بە  
شیوەیەک کە هەردوو لاقى پر لە زالو دەبن. لە دواى پاپۆرتى  
چاودێرەکان دەبینن کە دواى چەند هەفتەیهک ئەسپەکە چاک بۆتەووە.

٤٨- زهیتون ..... olive



زهیتون درهختیکی بهرداره له کۆنترین  
ئهو ڕوهکانه دهژمێردریت که مرۆف  
ناسیویهتی و چاندویهتی. هه موو  
جوهرهکانی زهیتونی کێوی و درک دارن. بهلام  
مالی و دهست چینهکانی بی درکن.

میوهیهکی خۆراکی و ڕۆنییه. خۆراکینکی وزه بهخشه و هه (١٠٠)  
گرامیککی (٢٣٤) کالۆری گهرمی به لهش ده بهخشیت. زهیتونی  
سروشتی خاوهنی چهوری زۆره. خواردنی بۆ ئهو کریکارانهی که له  
چاپخانه کاندای کار دهکهن پێویسته.

خوای گهوره له قورئاندا سویندی به زهیتون خواردوه دهفرمویت:  
(وَالْقِنْ وَالزَّيْتُونَ). پیغه مبهری خواش ﷺ دهفرمویت: ڕۆنی زهیتون  
بخۆن و خۆتانی پێ چهور بکهن.

بهری زهیتون تاک تۆوه توێکله کهی سهوزو بریقه دارو له کاتی  
پێ گهیشتهندا دهگۆریت بۆ رهشیککی ئهرخهوانی. له کاتی پێ گهیشتهنی  
زهیتوندا مادهیهک هیه که تامی تال دهوات زهیتون به ناوی  
(گلوکۆ گلوکوسید).

به كاردده هیتدریت بۆ:

- پژمین دهوهستینن (ئه گهر چهند دلۆپه په یهك له ئاوه كهی بكاته لوتی).
- هه وكردنی سورینچك (جوینی گه لاكهی).
- نه خوشی یه كانی جگهر.
- ئازاری جومگه كانو نه سكه رپوت (خواردنه وهی ئاوی گه لای كولاوی زهیتون).
- دهرده رپوی (تیهكه لكردنن خۆله میشی گه لای زهیتون له گه ل ههنگوین).
- تا داده به زینن و بۆ سوتاوی باشه.
- رۆنه كهی نه رم كه ره وه به و له مووی سه ر بدری به رگری له هه لوه رین و سپی بون ده كات.
- به هیز كردنی بینایی (چكاندنن رۆنی زهیتون له چاو).
- ئاوی چاو راده گریت.
- به رگری له سپی بونی موو هه لوه رینن ده كات.
- شه كه ره قه بزوی کیسه ی زراو هه وكردنی گورچيله كان.
- په ستانی خوین داده به زینن (خواردنه وهی چای گه لای زهیتون).
- زیپكه ی دهم و چارو دومه ل و سوتاوی به تایبه تی نه گهر نیوه نمه كینك له زهیتونی كالی لی به ستریت.
- ئیسكه نه رمه.

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

بۆ نه خووشی شه کره، خواردنهوهی کهوچکێک له زهیته کهی به یانی و شهو پيش خهوتن، نه گهر سه لکێک سیر له ناو (۲۰۰) گرام زهیتى زهیتوندا ورد بکریت و بۆ ماوهی (۲-۳) رۆژ دابنریت، ئینجا ئهو جیگاى که ئازارى تێدايه پێى بشیلدریت سودى دهییت بۆ باداری و دهمار و له جێ چونی جومگه .

بۆ روتانهوهی سهر، پیستی سهر به زهیتى زهیتون دامالدریت و به رۆژ بشۆریت بۆ ماوهی (۱۲) رۆژ باشه.

رۆنى زهیتون گهرم بکهو له شوینی پێوه دانی دوپشکی بدهو، ئازاره کهى ناهیلێت (۲۰) دانه گهلای زهیتون (۱۵) خولهک له (۳۰۰) گرام ئاودا بکولێنه ههتا (۲۰۰) گرام دهمیێتهوه، ئینجا بیپالێوه، به ههنگوین شیرینی بکهو به یانیان له خورینی بیخۆرهوه پهستانی خوین داده بهزینیت، به یانیان (۱۰) گرام زهیتون وهک چای بخوریت بۆ ماوهی (۱۵) رۆژ شه کره ناهیلێت، زهیتون به ئهندازهی (۴۰۰) گرام بخوریت بۆ بهردی زراو کاریگهره، (۱۴) مسقال رۆنى زهیتون تیکهڵ به ئاوی جو بکولێنى بۆ رهوانی باشه یان (۱-۲) کهوچک رۆنى زهیتون له خورینی.

### تیبینی و پارێز!

خواردنی له راده به دهری زهیتون زیانی ههیه و دهییت هۆی لاوازی و گهری .

٤٩- زه‌عفهران ..... SAFFRON



زه‌عفهران ماده‌ی (کۆلچیسین)ی تێدایه.  
زه‌عفهرانی پیوازیش هه‌یه که لاسکه‌کانی  
ده‌ردین و گۆل ده‌دات ئینجا گه‌لای په‌یدا  
ده‌بیت. گۆله‌کانی زه‌عفهران له‌ کۆتایی  
هاوین یان سه‌ره‌تای پایز ده‌کرینه‌وه.

(٨٠٠) گۆلی زه‌عفهران ته‌نها (٥٠٠)

غرام زه‌عفهران به‌ده‌ست دینیت. زه‌عفهران خاوه‌نی (کروّسین و پیکرۆ  
کروّسین)ه‌ هه‌ندی له‌ خۆیه‌کان و چه‌وری تێدایه تا (٣٠) سم به‌رز  
ده‌بیته‌وه و هه‌کو گۆله‌نی‌رگزر وایه.

به‌کارده‌هێندری‌ت بۆ:

- به‌ردی گورچيله‌و کیسه‌ی زراوو جگه‌ر.
- ده‌رده‌ میران که نه‌خۆشیه‌که‌و توشی ئیسقانی قاچ ده‌بیت (تۆوه  
وشك کراوه‌که‌ی).
- گرفته‌کانی بێ‌نوێژی ژن.
- نازاری که‌له‌که‌و ده‌دان.
- هیستریا و کۆخه‌و په‌وانی.

- سنگ نیشە (خواردنی زە‌عفەرە‌ران لە‌ گە‌ڵ هە‌نگوین).
- فرمیسک و تە‌پری گۆ‌ی و سەر‌نیشە‌ و بێ‌خە‌وی (هە‌ویری ناوی زە‌عفەرە‌ران).
- خوێ‌ن بە‌ربونی لوت.

### شی‌وه‌ی ئامادە‌کردن و بە‌کارهێ‌تانی:

زە‌عفەرە‌ران بە‌ راده‌ی (۱۰) گرام لە‌ یە‌ك لی‌تر ئاودا دێ‌م بکە‌و هە‌موو رۆژێ‌ك (۲-۳) فە‌نجان بخۆ‌رە‌وه.

### تێ‌بینی و بارێ‌ز!

خواردنی زە‌عفەرە‌ران لە‌لایە‌ن ژنی س‌ك پ‌ر‌وه دە‌بێ‌تە‌ هۆ‌ی ئی‌فلی‌جی کۆ‌رپە‌ له‌.

زیادە‌‌پ‌ه‌وی لە‌ خواردنی زە‌عفەرە‌راندا بۆ‌ کۆ‌ئە‌ندامی دە‌مار (اعصاب) زیانی هە‌یه‌ هە‌تا لە‌وانە‌یه‌ جو‌رێ‌ك لە‌ ژە‌هراوی بوون دروست بکات.

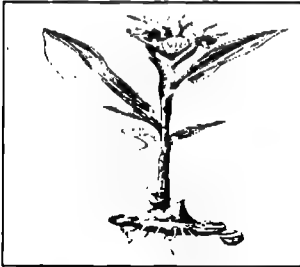
٥٠ - زەردەچێوه .....

زەردە چێوه له هیندا به شیوهیه‌ک پێۆزه که له‌زۆر له ئاهه‌نگه  
دینییه‌کاندا داده‌نرێت. هیندا ٥ کان له کاتی خواپه‌رستیدا (عیباده‌ت)  
ته‌واوی له‌شی خۆیان به زەردەچێوه داده‌پۆشن به شیوه‌یه‌ک که به له‌شی  
نیوه‌روت عیباده‌ت ده‌که‌ن.

به‌کارده‌هێندری‌ت بۆ:

- بای زگ ناهێلێت.
- نه‌خۆشیه‌کانی پێست (خواردنی دۆش‌وای زەردەچێوه).
- خۆین گیرسینه (پێوه‌کردنی تۆزی زەردەچێوه به برینه‌که‌دا).
- شکانی ئازاری ددان و پوکه‌کان ( پێوه‌کردن و غه‌رغه‌ره‌کردن به  
ئاوی تۆزه‌که‌ی ).

۵۱ - زەنجەفیل ، زەنجەفیلی شامی ..... singer



ئەو گیایە خواوەنی ئەنسۆلین و هلنینه.  
هیندیەکان بە ھۆی زۆر لەو تایبەتمەندیانەی  
کە زەنجەفیل ھەیەتی لە زۆر لە خواردنەکاندا  
دایدەنێن. زەنجەفیل ھەم بە تامو ھەم وزە  
بەخشە.

بەکار دەھێندریت بۆ:

- گەدەو جگەر بە توانا دەکەن.
- قەبزی و ھەلامەت.
- پەك کەوتن (ئیفلیجی).
- میکروب دەکوژیت (زەنجەفیلی شامی).
- تەرەشۆی دامینی ژنو ھەوکردنی مندالدان (زەنجەفیلی شامی).
- سیل.

شیوەی ئامادەکردن و بەکارھێنانی:

پوژانە یەك ئیستیکان ئاوی کولۆی زەنجەفیل بە گەرمی لە یەك لیتر  
ئاودا بە کاردیت. زەنجەفیلی شامی بە پیژەوی (۱۵-۲۰) گرام لە ئاوی  
گەرمدا دیم دەکری و پوژێ یەك ئیستیکان لە پیش ھەر خواردنیکدا  
دەخوریتهوه.



پیتی ( س )

٥٢- سنه‌وبەر ، کاج .....



سنه‌وبەر دارێکی هه‌میشه سه‌وزی  
دیمیه ، ( ٥٠سم - ٥٠ ) مه‌تر به‌رز  
ده‌بی‌ت. توێکله‌که‌ی قاوه‌یی مه‌یله‌و  
سوره یان خۆله‌میشه. گه‌لاکانی پته‌ون.  
سه‌ره‌کانیان سوژنین. گۆله‌کانی زه‌رده‌و

میوه‌که‌ی وشک‌وسه‌وزه. به ( ٣ ) سال به‌ره‌که‌ی پیده‌گات و په‌نگیان ئاوی  
مه‌یله‌و په‌شه. ئه‌و میوه‌یه به‌زۆری بۆندارو خوش و شیرنه. گۆپکه تازه  
پشکوتوه‌کانی ئه‌و داره بۆ نه‌خۆشی نه‌سکه‌ره‌پوت باشه واته زیاده‌خوینی  
پوک و ده‌م و ددان به‌هۆی که‌می فیتامینه‌وه ده‌دات به‌ خڕۆکه سپیه‌کانی  
ناو خوین.

به‌کارده‌هێندری‌ت بۆ:

- چرکه میزه‌و سوتانه‌وه‌ی بۆری میز (شکۆفه‌ی گۆله تازه  
پشکوتوه‌کانی).
- به‌ردی گورچيله (داره‌که‌ی).
- ئاره‌زوی خواردن ده‌کاته‌وه‌و هه‌ناسه خوش ده‌کات.

- بێ‌هێزی لادەبات (حەمامکردن بە هه‌لمی داری کاج بە تاییه‌تی بۆ مندالی که‌مخوین و له‌ر).
- سیفلێس (نه‌خۆشی جنسی).
- رۆژینه‌کان و ئالۆه‌کان (لوزتین). (که‌تیره‌ی ئەو داره‌ که‌ له‌ شوینه‌ بریندار بوه‌کانی ده‌رده‌چیت).
- دژی کرمه‌کانه‌ (حه‌بی سنه‌وبه‌ر).
- خوین دیتنی زۆر له‌ ژناندا (که‌تیره‌ی ئەو داره‌).

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

د‌لۆپه‌ ئاره‌کانی قه‌دی ئەو داره‌ که‌ ر‌ه‌ق هه‌ل‌ده‌گه‌رێ بۆ هه‌ناسه‌ت‌ه‌نگی باشه‌ که‌ تا (٧) ر‌ۆژ، ر‌ۆژی یه‌ک ده‌نک قوت بدات. ده‌توانر‌یت توێکله‌ که‌ی و میوه‌ که‌ی به‌ کولان‌دن یان دیم‌کردن به‌ کاربه‌یت‌ند‌ریت. به‌ شیوه‌ی د‌لۆپان‌دن (١٠-٢٠) د‌لۆپه‌ دووجار له‌ ر‌ۆژیک‌دا به‌ کارده‌هێن‌د‌ریت. له‌ کۆندا داری سنه‌وبه‌ر بۆ نه‌خۆشی سیفلێس که‌ نه‌خۆشیه‌کی ترسناکی جنسی یه‌ به‌ کارده‌هێن‌را.

### تێبینی و پ‌ار‌ئ‌ز :

- ده‌بێ‌ خونه‌چه‌ی گۆپ‌که‌ ناسک و جوانه‌کانی کاج و سنه‌وبه‌ر له‌ به‌ه‌اردا کۆبک‌ریته‌وه‌ر له‌ جینگه‌ی پاک و وشک و سینه‌ردا هه‌لب‌گیریت.

---

---

ههگبهی کورددهواری

---

---

. دهبئی له زیادهڕهوی و دوبارهبوونهوهی ئهو دهڕمانه پارێز بکریت  
چونکه ههندیک شتی لارهکی لی دهکهوێتهوه وهك سهڕگیژه،  
نزگهره، ڕشانهوه.  
. گۆپکهی تازه پشکوتوهکانی هیچ زیانیکیان نییه.

٥٣ - سونبلی خه‌تایی ..... angelica



سونبلی خه‌تایی گیایه‌کی بۆنداره (١) -  
(١,٥)مه‌تر به‌رز ده‌ییت. به‌که‌می له‌ شاخ  
ده‌بیندریت. لاسکه‌کانی نه‌ستورن. گنج گنج و  
ناوقه‌د بۆشن. گه‌لاکانی مشاری و گو‌له‌کانی  
بچوکن به‌ شیوه‌ی زه‌ردی مه‌یله‌و سه‌وزن وه‌ک  
چه‌تر له‌ کو‌تایی لاسکه‌کانیدا ده‌بیندریت، له‌ مانگه‌کانی پوش په‌رو  
گه‌لاویژدا گو‌ل ده‌دات، ره‌گه‌که‌ی ئالۆزو پیچاو پیچ و خوارو بۆندارن،  
میوه‌که‌ی له‌ دوو دانه‌ی وشک پیکهاتوه که‌ لایه‌کی پانه‌، پیستی هه‌ندی  
که‌س به‌و گیایه‌ خرو په‌یدا ده‌کات. سونبلی خه‌تایی زۆر شیوه‌ی له‌  
(گو‌ل په‌ر) ده‌چییت. نه‌و گیایه‌ چونکه‌ هه‌رسکردنی خۆراک خیراتر  
ده‌کات له‌ ولاته‌کانی باکوری نه‌وروپا له‌ گه‌ل خواردنه‌ چه‌وره‌کاندا  
ده‌خوریت.

به‌کارده‌هیندریت بۆ:

- هه‌رسکردنی خۆراک ئاسان ده‌کات و ده‌رمانیکی باشه‌ بۆ گه‌ده‌.
- نارام که‌ره‌وه‌ی ده‌ماره‌کانه‌و بۆ نازاری قۆلنج زۆرباشه‌.
- تاو کۆخه‌و به‌لغهم ناهیلن.

- نازاری جومگه کان دهشکیننی.
- تهرهشوی سپی دامیننی ژن چاره دهکات.
- بای زگ لادهبات.

### شیوهی ئامادهکردن و بهکارهینانی:

(۱۵-۳۰) غرام له پهگ یان لاسکه کهی بۆ ماوهی (۲۰) خولهک له یهک لیتر ئاری کولادا دیم بکهو یهک فنجان دوی خواردن بخۆروه. ههروهها دهتوانیت (۱۰) غرام له تۆوه کهی بۆ ماوهی پینج خولهک له یهک لیتر ئاری کولادا دیم بکهو یهک فنجان پیش خواردن بخۆیتسهوه. ئه گهر نهو گیایه له گهل نه نیسۆن و تۆوی شویدا تیکهل بکهی ده بیته مایهی زیاد کردنی شیر دایک و نه وهش له لای گیا فروشه کان ده سته که ویت.

یان (۲۰) غرام له پهگه کهی له یهک لیتر ئاودا بکولینهو له گهل هه رژه مه خواردنیکدا فنجانیکه لی بخۆروه.

٥٤- سونبلی جوان valerian .....

سونبلی جوان گیایه که به به‌رزی (٨٠ سم - ١) مه‌ترو خاوه‌نی لاسکی راست و پته‌وه، که‌م گه‌لایه‌و گولتی سپی و په‌نگ پیستی وه‌ک (یاس)ی هه‌یه، په‌گیکی زۆری هه‌یه، له شوینی شی‌دارو به‌رسی‌به‌ردا ده‌رویت. په‌گه‌که‌ی ده‌رمانه نه‌گه‌ر ده‌سته‌جی به‌کار به‌ی‌ندریت، بو‌نیکی توندی وه‌ک بو‌نی می‌زی پشیل‌ه‌ی هه‌یه، خه‌وه‌ینه.

پشیل‌ه نه‌و گیایه‌یان خوش ده‌ویت و بو‌ خواردنی نارامیان لی‌ هه‌ل‌ده‌گریت، لاسکه‌کانی ژیر خاکی به‌ ده‌رمان ده‌شیت.

به‌کار ده‌ه‌ی‌ندریت بو‌:

- زار نیشه (غه‌رغه‌ر کردن به‌ ناوه‌که‌ی).
- نازاری جومگه‌کان و گرژبونی گه‌ده (تشنج) ناهیل‌ی.
- نه‌خۆشی ده‌رونی و دوو دلی و دل‌ه‌کوته.
- هیستریا و فی و په‌شوکان.
- موو دینیت‌ه‌وه (کولاندن و تی‌هه‌لسونی له‌ سه‌رو ریش).
- سه‌رگیژه (کولاندنی په‌گه‌که‌ی).
- کۆبونه‌وه‌ی خوین له‌ می‌شکدا.

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

سونبلی جوان به شیوهی دڵپاندن (۱۰-۲۰) دڵپهیه له پۆژیکدا  
واچاکه (۸-۱۰) پۆژ ئه و گیایه به کارهێندریت. ئه گهر تۆزی په گه که  
بخۆیته وه ئه ندازه که ی نیو که و چکی چایه له هه ر ژمه خواردنی کدا.  
ئه گهر سونبلی جوان به ئه ندازه یه کی یه کسان له گه ل ئاوی گژنیژ  
تی که لکری ت و چاوی پی بشۆیت هیژی بینین زیاد ده کات و ده بیته مایه ی  
گه شه ی مژو یلکه کان.

### تییینی و پاریز!

. به کارهێنانی له راده به ده ری چاو کز ده کات و گو یچکه گران ده کات  
له به ره ئه وه واچاکه له دوا ی به کارهێنانی نه خۆش هه فته یه ک تا دوو  
هه فته پشو و بدات.  
. زیاده روی له به کارهێنانی ئه و گیایه ژه هراوی بوون دروست ده کات.

٥٥- سیر .....



سیر گیایه‌کی تام تیژه وه‌ک پیواز.  
 بۆنیکێ ناخۆشی هه‌یه، له‌ زۆر  
 کۆنه‌وه‌ ناسراوه، هه‌میشه‌ وه‌ک  
 خۆراکێکی به‌سود جینگای په‌سندی  
 گشتی بووه. له‌ کۆنا سیر ده‌رمانی

هه‌موو نه‌خۆشیه‌ک بووه. به‌ قسه‌ی (هرودود) ئهو به‌ندانیه‌ی که  
 ئه‌هرامه‌کائی میسریان پێ دروست ده‌کردن رێژه‌یه‌کی زۆر سیریان  
 ده‌دانی تا وزه‌ی له‌شیان زیاد بکات. سرکه‌ی (چواردز) له‌ سیر دروست  
 کراوه که گوايه له‌ کاتی بلاوبونه‌وه‌ی تاعونی گه‌وره‌ی شاری (تولوز)ی  
 فهره‌نسا له‌ ساڵی (١٦٢٨-١٦٣١) که خه‌لکه‌که‌ی هاتنه‌ که‌مبون،  
 هه‌ندێک هه‌بون که که‌لوپه‌لی پیاوانیان ده‌دزی، حاکمی شاریش له‌  
 مانه‌وه‌ی ئه‌مانه‌دا سه‌ری سوپا له‌ به‌رانبه‌ر ئهو نه‌خۆشیه‌دا له‌به‌ر ئه‌وه  
 بریاریدا به‌ زیندویی بیان سوتین. دزه‌کان بۆ ئه‌وه‌ی خۆیان له‌ مه‌رگی  
 حه‌تمی رزگار بکه‌ن، نه‌یتنی خۆیان ده‌درکێتن که سرکه‌ی سیریان  
 خواردوه‌و له‌ دوا‌ی درکاندن نه‌یتیه‌که‌ش له‌ داریان ده‌ده‌ن. ئهو سرکه‌یه  
 تا ماوه‌یه‌کی زۆر له‌ به‌رانبه‌ر نه‌خۆشیه‌ بلاوه‌کان به‌رگری ده‌کات. خه‌لک  
 ده‌ست‌و‌چاوی خۆیان پێ ده‌شۆن یان له‌ ماله‌وه‌دا ده‌یسوتین یان له‌  
 شوشه‌ی بچوکی ده‌که‌ن و له‌ کاتی بی‌هۆشیدا هه‌لتی ده‌مژن.



### بەکار دەهێندرت بۆ:

- تاعون و بەلەکی و مەلاریا.
- کرم دەکوژیت بە تایبەتی کرمی (ئەکسیۆرپ و ئەسکارس).
- دژی هەوکردنە (سرکە‌ی سیر).
- خوین دەپالێوی و پەستان دادەبەزێنێ.
- دڵ بەهێز دەکات.
- دەبیته هۆی دروستکردنی ماددە‌ی (ئەلیسین) کە خاوەنی زۆر لە ئەنزیمەکان و ڤیتامینەکان و هەندیک هۆرمۆنی جنسی‌یە.
- تەنگە‌نە‌فە‌سی.
- گەروو لوت و سنگ.
- دومە‌ل و میخە‌ک و کەوان (دانانی سە‌لکە‌ سیرێکی خاوە‌ن سە‌ری هە‌تا لە‌ناوی دە‌بات).
- هە‌لامە‌ت (خواردنی سیرو میوژی پە‌ش بە‌ کوتاوی).
- باداری و خوینی زۆر .

### شیوە‌ی ئامادە‌کردن و بە‌کارهێنانی:

بۆ ئەو مە‌بە‌ستانە‌ی سەر‌ه‌و، سیری خاوە‌ن بە‌کار‌بینە‌. دە‌توانیت بۆ نە‌خۆشی دە‌ر‌ه‌و (٢-٣) سە‌لکە‌ سیر ورد بکە‌یت و لە‌گە‌ڵ یە‌ک پە‌رداخ ئاو یاں شیر بیخۆیتە‌وه. بۆ لابردنی ک‌ر‌پ‌ژ‌ێ سەر، چوار سە‌لکە‌ سیر

پاش کوتان بخره ناو شوشه‌یه‌کی پر له سپرتۆه تاکو (۱۰-۱۵) رۆژ له‌به‌ر هه‌تاو دایینی، ئینجا سه‌ره‌که‌ی داپۆشه‌و پاشان له‌سه‌ر تی‌هه‌لبسو.

مه‌ره‌مه‌مێك له‌ سیر دروست ده‌کریت بۆ نازاری سنگ به‌م شیوه‌یه‌:  
یه‌ك سه‌لکه‌ سیر به‌ پارچه‌ی ورد قاش بکه‌و به‌ نه‌ندازه‌ی خۆی وازه‌لینی  
تیکه‌ن بکه‌و که‌مێك تینیده‌ ئینجا وازی لی‌ بینه‌ تا سارد ده‌بیته‌وه‌.  
ئینجا سنگ‌و ملی پی‌ داماله‌.

دروستکردنی سرکه‌ی چواردز به‌م شیوه‌یه‌ :

☞ سرکه‌ی سپی چوار عه‌یاره‌.

☞ نه‌مه‌نتین، گۆل مریه‌م، پنگ، مه‌ر نه‌موشی شاخی هه‌ریه‌ کێك  
له‌وانه‌ نیو عه‌یاره‌.

☞ گۆله‌ وشک‌کراوه‌کانی ئستۆخۆدۆس سی‌ عه‌یاره‌.

☞ سیر دودانه‌.

☞ میخه‌ك (۲۰) دانه‌.

☞ کافور (۳,۵) غرام.

## ۵۶- سپیناڭ SPINAGE .....

سپیناڭ بە مادە كانزاییە کان دەولەمەندە. مادەییە کی لینجی زۆری هەیه. هەروەها مادەیی شە کری هەیه و وزە بەخشە. ئاسن و یۆدیشی تێدایە. زوو لە خویندا شی دەبیتهوه.

خانم (دکتۆر شالوت دوان پور) کە تەمەنی (۱۱۱) سال بوو، زۆری تەمەنی خۆی لە خواردنی سپیناڭ دەزانی.

سپیناڭ خاوەنی ڤیتامین (A و B<sub>۱</sub> و B<sub>۲</sub>)، هۆرمۆنیکی هەیه بە ناوی (سکرتین) کە شلەیه ک دروست دەکات و ئەویش دەبیته هۆی هەرسکردنی خۆراک، سپیناڭ تا (۵۰) سم بەرز دەبیته و گەڵاکەیی پانە و تۆوەکەیی وردە.

### بەکاردههیندرت بۆ:

- خروو (ئاوی سپیناڭ).
- ئیسکەنەرمە.
- بۆنی ناخۆشی زار ناھیتلی بە هۆی هەبوونی کلۆروفیلی زۆر.
- نازاری جومگە کان دەشکیتنی (ئاوەکەیی).
- نازاری گەستن و پیوەدانی میروەکان ناھیتلی (بە دانانی لەسەر شوینی نازارەکە).

- لاوازی و سیل (خواردنه‌وی ئاوی کولای سپیناخ).
- شیرپه‌نجه چونکه خرۆکه‌ی سوری خوین زیاد ده‌کات.
- ژنی دوو گیان، چونکه ماده‌ی ئاسنی هه‌یه‌و ده‌چیتته ناو جگه‌ری کۆرپه‌له‌و خرۆکه سوره‌کان دروست ده‌کات.
- زه‌ردویی.
- کۆخه‌و ده‌نگ نوسان و په‌له‌ی ده‌م و چاو.
- تینویه‌تی ده‌شکیئنی.

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:

یه‌ك مست سپیناخ و یه‌ك مست جه‌عفهری و یه‌ك دانه گێزه‌ر ورد بکه‌و هه‌مویان لێکده‌و له‌که‌مێك ئاودا بۆ ماوه‌ی هه‌وت کاتژمێر بیانخوسێنه‌و له‌دوایدا بی پالێوه‌و بیگوشه . هه‌ندێك ئاوی سیو هه‌رمی یان تری لسی زیاد بکه‌و ئیواران بیخۆره‌وه .

دیم کردنی سپیناخ بۆ زه‌ردویی باشه‌و به‌رگریش له‌ وشکه‌بونه‌وه ده‌کات .

### ئاماده‌کردنی زه‌لاته‌ی سپیناخ به‌م شیوه‌یه‌یه‌:

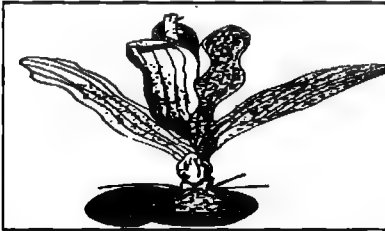
لاسکه‌کانی له‌ لقه‌کانی جیا‌بکه‌ره‌وه‌و ورد وردی بکه‌ خوێی تیبکه‌و پۆن زه‌یتون و سرکه‌ی لێ‌زیاد بکه‌و له‌ گه‌ل په‌تاته‌ی کولۆ به‌کاری بینه‌ .

به‌هۆ‌ی هه‌بونی مادده‌کانی سپیناخ ره‌وانکه‌ریکی گونجاوه‌و بۆ‌ ئه‌وه  
مه‌به‌سته‌ش دیم‌کردنی تۆ‌وی سپیناخ به‌ راده‌ی (۵-۱۰) غرام بۆ‌یه‌ك  
فنجانی ئاو زۆ‌ر به‌سوده به‌ تایبه‌تی بۆ‌ زه‌ردویی.  
ئاوه‌ کولاره‌ خه‌سته‌که‌ی ئه‌گه‌ر له‌ گه‌ڵ که‌می ئاوی تر تیکه‌ڵ بکری‌و  
له‌ ده‌م‌وچاو هه‌ڵ بسووری بۆ‌ په‌له‌و راوی ده‌م‌وچاو به‌سوده.

### قیبینی و پارێز!

به‌هۆ‌ی بونی (أكسالات) له‌ سپیناخدا نابێ‌ بدری به‌و که‌سانه‌ی که  
به‌ردی زراو یان ئاوساوی جومگه‌کانیان هه‌یه‌.  
هه‌لگرتنی سپیناخ بۆ‌ ماوه‌یه‌کی زۆ‌ر باش نیه‌ چونکه‌ زوو خراب  
ده‌بی‌ت .

۵۷- سالمه .....



سالمه گیایه که له شوینه  
سارده‌کان و دهم می‌رگه‌کاندا هه‌یه.

به‌کارده‌هیتندرت بۆ:

- هه‌لوه‌رینی موو و خورینکه (حصبه).
- هه‌وکردنی گورچیله و میزڵدان.
- ده‌ماره‌کان به‌هیز ده‌کات و هه‌لامه‌ت ناهیتلی.

شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهیتانی:

ئه‌و گیایه له‌گه‌ڵ پۆنی گوڵی سور یان پۆنی زه‌یتون تینکه‌ڵ کریت  
به‌رگری له‌ هه‌لوه‌رینی موو ده‌کات .

٥٨- سیری زەرد .....

سیری زەرد گیایەکی دەرمانی یە. هه‌کیم و زانای به‌ناوبانگ (جالینوس) ده‌لێت: خواردنی سیری زەرد مرۆڤ له‌ شه‌له‌لی ده‌ماغ ده‌پاریزێت چونکه‌ ده‌بیته‌ هۆی پالێوه‌نانی بای ناو ده‌ماغ له‌ سه‌ره‌وه‌ بۆ خواره‌وه‌، سیر زۆرجۆری هه‌یه‌ به‌لام باشت‌رینیان نه‌و سیره‌ زه‌رده‌یه‌.

به‌کارده‌هێندرت بۆ:

- شه‌له‌لی ده‌ماغ.
- تارمایی و لیتایی چار لاده‌بات.
- نازاری گوێچکه‌ ده‌شکێنێ (خوساندنی تۆزی سیری زەرد و لێنانی له‌ بناگوێ).
- سه‌ر ئێشه‌ی نه‌و منداڵانه‌ی که‌ تازه‌ له‌دایک ده‌بن.
- شه‌و کوێری و نازاری ئێسک و جومگه‌کان.

شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

بۆ شه‌و کوێری و تارمایی چاو و سه‌رئێشه‌، شه‌وی (٢) که‌پسول له‌ سیری زەرد ده‌خوێ، نه‌گه‌ر نیو که‌وچکی چا له‌ سیری زەرد و (٢) که‌وچک له‌ جۆی هارپا و تیکه‌ڵ بکریت به‌یانیان پیش نان‌خواردن بخوێت بۆ نازاری جومگه‌کان (نقرس) و نازاری ئێسک و خوێن به‌سوده‌.

پیتی: ( ش )

۵۹- شاتره ، شاترهج..... FUMITORY

۴



ئهو گیایه به عهههه نازناوی  
روهکی خوینی بۆ دانراوه. گیایهکی  
ئهئقی و یهك سالهیه، لهزهویه بهیارو  
که لاههکاندا دهپویت . ۱۵-۵۰ سم بهرز  
دهپیت. گهلاکانی وردو مشارینو

رهنگیان سهوزی مهیلوه خۆله میئشیه، گۆلهکانی ئهسههه و سورن.  
لاسکهکانی ناسک و راست و گنج گنجن، بههههه خه. ههموو گیایهکه  
خۆی جگه له رهگهکانی دههمانه، بۆنیککی تیئو تامينکی تالی ههیه.  
ژمارهه خهوهکه سورهکانی خوین کهم دهکاتهوه . خاسیهتی دههمانی زیاتر  
له گهلاکهی دایه .

بهکاردههیندریت بۆ:

- گولی.
- ئارهزوی خواردن دهکاتهوه.
- نهخۆشیهکانی پیست و گیرانی بۆری جگهه.
- خوین دهپالئویت.

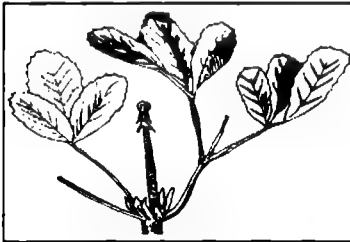


- بیزو کردن و مه‌گیرانی و به‌لغەم (خواردنی شاتره له‌گە‌ڵ سرکه).
- هێزی بینایی زیاد ده‌کات و فرمیسک پاده‌گری (ئه‌گەر تۆزه‌که‌ی وه‌ک سورمه‌و کل به‌کاربه‌یتندریت).
- په‌وانی (خواردنه‌وه‌ی ئاوی شاتره).
- زه‌ردویی و پشانه‌وه‌ی زه‌رداو.
- گرفته‌کانی عاده‌ی ژن.

#### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:

دۆشاوی شاتره به‌ پاده‌ی (۲-۴) گرام له‌ پۆژینکدا ده‌خوریته‌وه، ناوه کولانه‌که‌ی (۲۰-۲۵) گرامه‌ له‌ یه‌ک لیتر ئاوداو خواردنه‌وه‌ی نیستی‌کانیکه‌ له‌ دوا‌ی هه‌ر ژمه‌ خواردنیکدا، (۲۸) گرام له‌نیو لیتر ئاوی کولادا دیم ده‌کریت، هه‌ر (۳) کاتژمێر جارێک یه‌ک نیستی‌کان ده‌خوریته‌وه.

٦٠- شملی، شه میله .....



شملی گیایه کی یهك سالی یه، (١٠-  
 ١٥) سم بهرز ده بیئت، لاسكه كانی  
 ناسكو راستن، گه لاكه ی سیگوشه یی و  
 سه وزو زۆرن. له نزیك گه لاكانی کوتایی  
 گولئی سپی مه یله و زهرد ده پرویت.

به ره كه ی تنه ها له ده رمانسازیدا به كاردیت كه رهنگی قاوه یی مه یله و  
 سوره، نه و به ره بۆنیککی تیژو تامیکی تالی هه یه، بۆ قه له وی ژنان و  
 خه لكی زۆر لاواز به سوده، بۆ نه وابه ی كاری گران ده كهن باشه، تۆوه كه ی  
 به هۆی نه نزیم ده توانی قهندی تیکه ل (مرکب) به قهندی ساده  
 بگۆریت، تۆوه كه ی چونكه بۆنیککی ناخۆشی لی دیت وا چاكه له گه ل  
 گیا بۆن خۆشه كانی تر به كار به یندریت، نه و ژنانه ی ده یانه وی  
 منداله كانیان موودار بن با له گه لای شملی زۆر بخۆن.

شملی خاوه نی نه و ماددانه شه: چه وری، قهند، فوسفور، ڤیتامین A،  
 كۆمارین و تانین. نیشتمانی بنه رهنی نه و گیایه ش قه راغه كانی پۆژ  
 هه لاتتی ده ریای سپی ناوه راسته و نیست له كوردستانی خۆشماندا  
 ده پرویندریت.

به گاردەهیندریت بۆ:

- شیر زیاد دەکات (پۆنی شملی).
- نارەزوی خواردن دەکاتەوه.
- قەلەوبون و نازاری جومگەکان (خواردنەوهی شەریه ته کهی).
- کەم خوینی (تۆوه کهی، چونکه خاوهنی فۆسفاتی زۆره).
- کردنەوهی سەری دومەل (مەرھەمێک لێ هەویری تۆوی شملی).
- شەکرە (تۆوه کهی).
- سیل (تۆوه کهی).
- میز زیاد دەکات (گەلاکهی).
- بێنویژی ژنان دەکاتەوه (خواردنەوهی ئاوی شملی کولۆر پۆژی (۲-۳) فنجان پێش کاتی عاده).
- بههێزکردنی مو (دۆشاوی گەلاکهی).
- مندال بون ئاسان دەکات (خواردنەوهی ئاوی گەلاهی شملی).
- شەوکویری و ئیسکەنەرمە (پۆنی تۆوی شملی به هۆی هەبونی ئیتامین A).
- مایه سیری.
- بههێزکردنی مندالدان (توانایی دەدات به مندالدانێ کچانی تازه بالغ لێ کاتی عادهدا).
- تەنگەنەفەسی و هەلقەندنی به لغم.

- گرتی جنسی (خواردنە‌وێ یەك فەنجان شە‌ربە‌تی شە‌مڵی لە هە‌موو پۆ‌ژێكدا).
- گە‌ورە‌بونى مە‌مەك (بە‌ تاییە‌تی بۆ ئە‌و كچانە‌ی كە لە كاتى با‌لغ بوندا مە‌مەكیان بچوكە).
- دۆمە‌ڵ.

### شی‌وێ ئامادە‌کردن و بە‌كارهێنانى:

خواردنە‌وێ شە‌مڵی (٤٠-١٢٠) گرامە لە یەك لیتر ئاودا، د‌لۆپاندنە‌كە‌ی (٢٠-٤٠) د‌لۆپە‌یە دوو جار لە پۆ‌ژێكدا، بۆ نە‌خۆشى شە‌كرە‌و سیل یەك كە‌وچكى چێشت تۆ‌زى شە‌مڵی لە دوو فەنجان ئاودا بكو‌ڵێنە تا یەك فەنجان دە‌مییە‌تە‌و، هە‌موو پۆ‌ژێك بە‌یانیان لە خورینى ما‌وێ یەك هە‌فته بیخۆ‌رە‌و (٢) هە‌فته وازی لێ بێنە‌و دو‌بارە یەك هە‌فته‌ی تر در‌یژە‌ی پێ بدەرە‌و تا چاك دە‌بێت.

شە‌مڵی ئە‌گەر لە‌گە‌ڵ هە‌نگویندا بكو‌ڵێنى بۆ كە‌م خو‌ینى باشە. لە تاقیگە‌دا دەر‌كه‌وتە‌و كە پۆ‌نى شە‌مڵی پۆ‌لێكى بالا‌ی هە‌یە لە زیاد‌کردنى شیرى ژندا، ئە‌و ژنانە‌ی شیریان كە‌مە پۆ‌زى (٢٠) د‌لۆپە لە‌و پۆ‌نە بچۆن شیریان زیاد دە‌كات.

بۆ ئە‌و ژنانە‌ی كە لە عادە‌ دە‌كه‌ون و توشى سور هە‌لگە‌رانی دە‌م و چا‌و یان بە‌رزبوونە‌وێ پلە‌ی گە‌رمى لە‌شیان و عارەق كە‌ردنە‌و دە‌بن لە ئە‌نجامى نە‌مانى هۆ‌رمۆنى (ئیس‌ترۆجین) كە هێ‌لكە‌دان دە‌رى دە‌كرد زۆ‌ر

باشە، لە شىملى دا مادەى (دىۋىسجىن) ھەيە كە پۇلى ئىستىرۋىجىنە  
كە دەينىت و ژن لەو گىرەتە پزگار دەكات.

بۇ نەخۇشى شەكرە، خواردنى (۱۰۰-۱۱۵) غرام شىملى پۇژانە  
دەيىتە ھۆى دابەزىنىكى ئاشكرا لە شەكرى گلوگۇزى ناو خوين  
ھەروەھا دەيىتە ھۆى دابەزىنى كۆلىستىرۋىلى ئەو جۇرە نەخۇشانە.

مەرھەمى شىملى بەم شىۋەيە نامادە دەكرىت: شىملىيە كە لەگەل  
شىتىكى چەورەك وازە لىن تىكەل دەكرىت و بۇ ئەوانەى سەرمايان بىۋە  
ژىر پىيانى پى چەورەكەن و بە پەپۇيەكى ئەستور تا بەيانى  
دەبەستىت، چەند جارىك ئەۋە دوبارە دەكرىتەۋە بە پى پىۋىست.  
ۋاچاكە ئەو مەرھەمە تۈزى سىر يان ئاۋى پىۋازى لەگەل بىكرىت،  
كاتىكىش شىر لە مەمكدا دەۋەستىت موشەماي شىملى بۇ دەكرىت  
تىكەل بە تۈزى پاقلەۋ ھەنگوۋىن و نەعناۋ پەنى كەتان و پۇن گەرچەك.  
بە شىۋەى ھەۋىرىش بۇ دومەل بە كاردىت.

بە شىۋەى كۆلاندن (۲۸) غرام لە تۆۋەكەى لە نىۋىلىتر ئاۋ  
دادەكۆلىندىر و ئىستىكانىك چەند جارىك لە پۇژىكدا دەخورىتەۋ، بۇ  
زىاد بونى شىر ۋاچاكە لەگەل شىملىيەكە نۆك يان كۇنچى لەگەل  
ھەنگوۋىندا بەكارىت و پۇژانە (۱-۲) فىنجان شەربەت و تۆۋەكە پىكەۋە  
بخورىت.

٦١- شوید .....



شوید گیایه کی بۆنداری یه ك سائه یه. بهرزیه كهی (٢٠-٥٠) سم دهییست، لاسكه كانی سهوزیكی تیئرو گه لاکه ی كولكداره. گوله كانی چه تری و زهردن و میوه كهی به شیوه ی ده نكۆله ی پانه و زۆر

به رهزiane ده چیست، به لام به هۆی تامی تیئو شیوه ی میوه كهی كه میوه ی رهزiane هیلکه یی یه جیا ده کریتته وه.

شوید به هۆی هه بوونی مادده ی کالۆری وزه به لهش ده به خشیست. یارمه تی هه رسکردنی خۆراك ده دات، گرفته كانی ده زگای هه رس پێك ده خات، خاوه نی فیتامین (C) یه و پێژه یه کی زۆری له هۆرمۆنی ژن تیدایه.

به گارده هیندرت بۆ:

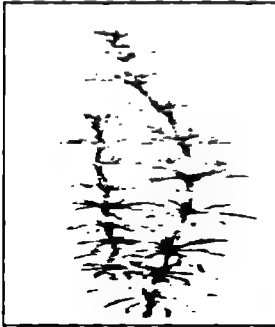
- به رسیچكه و دله كزه.
- رشانه وه ی مندالۆر هیلنج.
- شیر زیاد ده كات و بۆ قه له وی باشه.
- به ردی گورچيله و میزلدان دینیتته خواری.

- ئازاری قۆلنج و پشت ده‌شکینێ (خواردنه‌وه‌ی ئاوی گه‌لای کوترای تازه‌ی شوید).
- به‌رگری له خراب بوونی خۆراک ده‌کات.
- تام خاوی و بۆنی ناخۆشی گوشت ناهێلێ ( کولاندنی گوشت له‌گه‌ل شوید).
- ئاره‌زوی جنسی ژن زیاد ده‌کات.
- سوتانه‌وه‌و برینی گه‌ده.

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

نیو که‌وچکی قاوه له‌ داره‌کانی شوید بۆ ماوه‌ی (۵) خوله‌ک له‌ یه‌ک فنجان ئاوی گهرمدا دیم ده‌کری‌ت، (۲) جار له‌ پۆژیکدا ده‌خوریته‌وه، به‌ره‌که‌ی ده‌توانیت به‌ شیوه‌ی دیم‌کودن (۴-۸) میسقال له‌ یه‌ک لیتر ئاودا بنۆشید، به‌لام چاکتر وایه که ئاوه‌ کولێندراوه‌که‌ی بخۆیت‌وه به‌ بری (۵-۱۰۰) غرام .

٦٢- شیر په‌نیر .....



شیر په‌نیر له دامینسی بی‌شه‌لانه‌كان و  
پاوانه‌كان و كه‌ناری جاده‌كان ده‌رویت، له‌سه‌ر  
پنجی خۆی شین ده‌بیته‌وه، به‌رزیه‌كه‌ی (٦-٢٠)  
سم ده‌بیته‌و خاوه‌نی لاسکی تاكو نه‌رم و  
له‌رزۆکی بی‌كۆلكه، گه‌لاكانی لاكیشه‌یی و  
باریک و سه‌وزی تیرو به‌شیوه‌ی ده‌سكه‌گول

كه‌وتونه‌ته ده‌روبه‌ری لاسك، گۆله‌كانی زه‌رد و پۆشن و زۆر به‌چوكن، بۆنی  
وه‌ك بۆنی هه‌نگوینه، سه‌ری قه‌ده‌كانی گۆلدارن، گۆله‌كانی دوا‌ی چه‌ند  
مانگێك خاسیه‌تی خۆیان له‌ده‌ست ده‌دن. شیر په‌نیر له‌كۆندا بۆ ئازارو  
بی‌هۆشی و فی‌به‌كارده‌هات، ئه‌وپۆش به‌هیۆركه‌ره‌وه‌ی كۆنه‌ندامی  
ده‌مارو ده‌زگای هه‌رس داده‌نریت.

شیر په‌نیر زیاتر له (٣٠٠) جۆری هه‌یه، قیتامین (C) و جۆره‌كانی  
(B) ی تێدایه، ئه‌و گیایه بۆ دروستکردنی جۆریکی په‌نیر كه‌ په‌نگ و  
تامی نه‌وی هه‌یه به‌كار دیت.



**بەكار دەھىندىرىت بۇ:**

- يارمەتى ھەرسىكىدىنى خۇراك دەدات.
- خواردنى لەگەل كاكەل گۈيزىز مەزۇق قەلەۋ دەكات.

**شېۋەي ئامادە كىردىن و بەكار ھىنانى:**

(۱۵ — ۳۰) غرام لە سەرە قەدە گۈلدارەكانى بۇ ماۋەي (۶) خولەك لە يەك لىتر ئاۋى كولاڧا بىكولتېنەۋ لەكاتى پۇژئاراڧا يەك فىنجانى لى بىخۇرەۋە.

٦٣ - شیلیم .....



شیلیم پرۆتین و کالسیوم و فوسفۆرو ناسن و  
ڤیتامین (C,a) ی تیدایه. شیلیم گهرم و تهره و  
پینکها تهی زۆری شیرینی یه، کاربۆهیدراتی  
زۆره و وزه به لهش ده به خشی، خاوهنی شه کری  
سروشتی یه. دژه به کتریایه کی به هیژه.  
درهنگ خراپ ده بی.

به گارده هیئدرۆت بو:

- دوومه ل (دۆشاوی شیلیم).
- به هیئزکردنی بینایی (ماده سپیه کهی).
- میز هیئنه (لاسکه ناسک و پین نه گه یوه کانی).
- فری دانی به ردی میزلدان.
- مندالدان نامادهی ئاوس بوون ده کات.
- نازاری جومگه کان و ئاوسانی سپل.
- سه رما خواردن و نازاری سنگ و کوخه ی وشک.
- جگهر به هیئز ده کات و خلته هه لده قه نی.
- گولی ناهیللی و کرم و فایرۆس ده کوژیئت.

- غه ریزه ی جنسی زیاده کات.
- دهست و لاقی قه لشیو (به خسته ناو ناوی شیلیم).

**شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:**

شیلیم به خاوی و به کولاری ده خوریت و گه لاکه ی ده کریت به یا پراخ.

**تیبینی و پارێز!**

• توش بوان به نه خوشی (گواتر) نابیی شیلیم بخۆن.

• بو نه خوشی شه کره زیانی نیه.

## پیتی ( ع )

٦٤- عاقرقه رحا ، گوله دهوری ..... pillitory of spain



عاقر قه رحا خاوهنی (ئەسید پیریك)ه، له  
ناوچهی سهردهشت و هه ورامان و قوتورو  
مه هاباد و پینجوین و بیجار و دیواندهره  
دهرویت، په ره ی گوله که ی و ناوگوله که ی زۆر  
دهرمانه، گیای لاسکه کانی وه کو شوید  
وايه، گیایه کی وردو دهرزیده یی هه یه، زیاتر په گه که ی دهرمانه.

به کارده هیندریت بو:

- فئ و رژینی دهرهقی (غدة الدرقیه).
- گهشکه ی مندال (له گهل شیری دایک تیکهل بکریت).
- به هیزکردنی دهماری دهماغو قولنج.
- نازاری جومگه کان دهشکینی.
- له روزکی (عاقرقه رحا + په گی هیزو).
- زمان گیران و قسه بو نه هاتنی مندال.
- باداری و نازاری ددان.

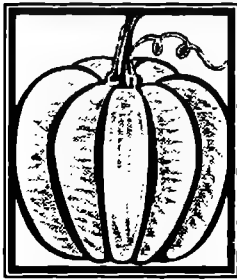
### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

هەر کاتی ئەر گیایه بچویت، گهرمی زیاده کات و تههیهك له ناو زاردا دروست ده کات ئه وهش ده بیته هۆی شکانی نازاری دهان و باداری. بۆ نازاری ئێسک و جومگه کان بهم شیوهیه: عاقر قهرحه + بهیبونه + رهشکه + بههار نارنج + ئه فتمبۆن به یه کسانى بکولیندرین و وهك چای بخوریتهوه، ئه و مندالانهی له قسه کردندا زمانیان ده گیریت ژهمی به قهدهر یهك سانتیمه تر بخریته ژیر زمانیان و بیمژن چاك ده بنهوه.

پیتی ( ك )

٦٥ - کدو ، کوله‌که .....

کدوی سه‌وز یان کدوی دۆلمه‌ خاوه‌نی پرۆتین و چه‌وری و قه‌ند و



کالسیۆم و ئاسن و  
ڤیتامینه‌کانی (a,b) یه‌ ،  
کدوه‌ ئیسکه‌ یان کدوی  
حه‌لواپی ڤیتامین (a) ی  
تیدایه‌و شیه‌ی تۆوه‌که‌ی

ئه‌گه‌ر له‌ شیر یان ئاودا بکولێنرێ و بخوریته‌وه‌ ، نازار ده‌شکینی.

پزیشکیکی یابانی کدوه‌ ئیسکه‌ به‌ مایه‌ی درێژبوونی ته‌مه‌ن ده‌زانێ ،  
کوله‌که‌ زه‌رده‌ش جوړیکی تری کوله‌که‌یه‌و بۆ به‌ردی گوچیه‌ سودی  
زۆره‌و ئاوه‌که‌ی ده‌خوریته‌وه‌ ، گه‌لای پانه‌و گولێ زه‌رده‌و به‌زه‌ویدا  
بلاوه‌بیته‌وه‌.

به‌کارده‌هێندرێت بۆ:

- سوتان و خوران و کوتران.
- پاک کردنه‌وه‌ی خوین و خانه‌کانی له‌ش.
- میز هێنه‌و چه‌وری خوین داده‌به‌زینی.



چاکی ده‌توانی که مېبونی پۆتاسیۆمی له‌ش قه‌ره‌بوو بکاته‌وه‌و چالاکی خانه‌کانی له‌شو پاک‌کردنه‌وه‌ی خوین به‌هۆی گورچيله‌کانه‌وه‌ کاریگه‌ر بکات.

کدو توێکله‌که‌ی و تۆوه‌که‌ی ده‌رمانه‌، تۆوی کدو باشت‌ترین ده‌رمانی نه‌خۆشی کدوه‌ ئه‌و تایبه‌تمه‌ندی‌ه‌ش له‌و په‌رده‌ ناسکه‌ سه‌وزه‌ی که کاکله‌که‌ی دا‌پۆشیوه‌دا هه‌یه‌.

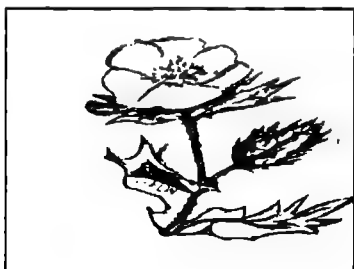
کدو بۆ کوشتنی کرمه‌کان به‌م شێوه‌یه‌: خواردنی (۲۵ - ۵۰) گرام و واچاکه‌ که کاکله‌که‌ی بکوترێ و له‌گه‌ڵ هه‌نگوین تیکه‌ڵ بکری، دوا‌ی (۵) کاتژمێر تا (۴) رۆژ ره‌وانکاریکی به‌هێز ده‌رده‌چیت و ته‌واوی کرمه‌کان دینیتته‌ خوارێ.

ئه‌گه‌ر که‌سانی توش بوو به‌ به‌ردی زراو (۳) ساڵ پ‌ژیمی کدوی سه‌وز به‌کار بینن پ‌تیۆستیان به‌ نه‌شته‌رگه‌ری نابێ به‌لام ده‌بی نه‌خۆشه‌که پارێز له‌ گوشت بکات.

هه‌ویری که له‌ گه‌لای تازه‌و گوشتی کدو دروست ده‌کریت ئازاری سوتانو کوتران و خروی ساده‌ی ده‌وری پ‌ست ده‌شکینێ.



٦٦ - كلوكه بۆگه‌نیوه ، گولاله سووره ، شه‌قایق .....



له گولە وشك كراوه‌كانی ئەو گیایە  
سود وەر دەگیریت، گولە‌كانی دوا‌ی وشك  
كردنە‌وه‌یان ڕه‌نگی خۆیان له‌ ده‌ست  
ده‌ده‌ن، گه‌لا‌كانی سه‌وزی زه‌رد باون.

گرنگی ئەم گیایە ڕه‌گه‌كه‌یه‌تی ئینجا  
تۆوه‌كه‌ی ئینجا گولە‌كانی ئینجا گه‌لا‌كانی، ئەو گولە سوورو زه‌ردو  
سپی و په‌مەیی و جو‌ری تریشی هه‌یه‌، له‌ نی‌و ده‌غل‌وداندا ده‌رویت.  
له‌ گه‌ل گول‌ی خاش خاشدا یه‌ك بنه‌ماله‌ن.

به‌كار ده‌هێن‌دریت بۆ:

- نه‌خۆشی (ذات‌الجنب).
- كۆخه‌ره‌شو به‌ل‌غم.
- ئی‌شی چاو (نی‌وه‌نمه‌ك‌ك له‌ گولە‌كه‌ی).
- ددان ئی‌شه‌و نازاری جوم‌گه‌كان.
- ف‌ئ‌و ده‌مارگی‌ی و هه‌ل‌چوون و ه‌یلا‌کی می‌شك.
- س‌ك‌چون (گول‌و گه‌لا‌كه‌ی).

### شیوه‌ی ناماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

بۆ کۆخه‌و به‌لغهم (۵) غرام گۆلی وشکی ئەو کلۆکه بۆ ماوه‌ی (۵) خوله‌ک له یه‌ک لیتر ئاودا دیم ده‌کریت و رۆژی (۲-۳) فنجان ده‌خوریتوه، بۆ نه‌هیشتنی کۆخه‌ ره‌شه (۹۰) غرام گۆلی ماهورو (۱۰) غرام له‌و گۆله‌ تیکه‌ل بکه‌و به‌ راده‌ی نیو که‌وچکی قاوه له نیو لیتر ئاو بکه‌و لینگه‌ری تا (۵) خوله‌ک ده‌کۆلی، دوا‌ی پالاوتن نیو فنجان هه‌موو شه‌وی بخۆره‌وه.

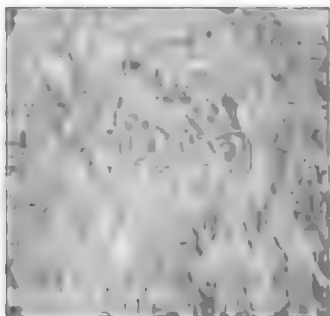
له کاتی کۆکردنه‌وه‌ی ئەو گۆله ناسکه‌دا ده‌بی لیزانانه کۆبکریته‌وه‌و دوا‌ی پشکوتن و له‌ نوێ و نابێ هیچی تری له‌ گه‌لدا تیکه‌ل بکریته‌و له‌سه‌ر پارچه قوماشێک له‌ شوینیکی سیبه‌رو وشکدا وشک بکریته‌وه، نه‌گه‌ر له‌ شوشه‌دا هه‌لبگیریت باشتره‌.

بۆ نه‌وانه‌ی میشکیان هیلاکه شه‌وانه پینش خه‌وتن (۲) غرام ده‌که‌نه‌ ناو یه‌ک پیاله‌ ئاوی کولاوو ژیرپیاله‌یه‌ک ده‌خه‌نه سه‌ری و پاش چاره‌کێک که‌ سارد بۆه دوا‌ی پالاوتن ده‌بخۆنه‌وه.

### تێبینی و پاریز!

• چونکه کلۆکه بۆگه‌نیوه خاوه‌نی (الکالۆئید)ی ژه‌هریه له زیاده‌ره‌وی خۆت بپاریزه‌.

٦٧- کەرەویز ، کەرفیس .....



کەرەویز لەو سەوزانەیە کە گەلاو لاسک و  
رەگیان دەرمانە ، ئیتامین (e/c) تێدایە .  
کاشمە یان کەرەویزی کێویش لەو خێزانەیە .

بەکار دەهێندرت بۆ:

- دەنگ نوسان (کەرەویزی ورد کراو لە گەل شیری گەرم و خواردنەوی  
لە خوێنی).
- ئارەزووی خواردن دەکاتەو .
- باداری و نازاری جومگەکان ناھێلێ (پۆژی یەك پەرداخ ئاری  
کەرەویزی خاوە تا (٢١) پۆژ) .
- پێچی زگور بای گەدە لادەبات (تۆو کە).
- پووک و لیو پتەو دەکات .
- خوێن بەربوون و تەنگەنەفەسی و هەلامەت چارە دەکات .
- دژی هەوکردنە (هەویری گەلاو رەگ و لاسکە کانی) .

- نه‌خۆشییه‌کانی پێست و خوران (تێ هه‌لسوونی هه‌ویره‌که‌ی بۆ ماوه‌ی یه‌ك خوله‌ك).
- لاوازی (ئاوه‌که‌ی).
- کرمی پێخۆله‌و مه‌لاریا (شیله‌ی گه‌لاکه‌ی).

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

بۆ ئه‌و مه‌به‌ستانه‌ی سه‌ره‌وه‌ ده‌توانیت پێژه‌یه‌کی زۆر له‌ که‌ره‌ویز ورد بکه‌یت و له‌ (۳) لیتر ئاودا بۆ ماوه‌ی یه‌ك کاتر می‌ر بکولێنی و دوا‌ی پالاوتن (۳) جار له‌ رۆژیکدا بۆ ماوه‌ی (۱۲) خوله‌ك به‌کاری بێنیت. بۆ خواردنی کرمی پێخۆله‌ خواردنی (۲۰۰) گرام له‌ که‌ره‌ویز به‌سوده‌، (۵۰۰-۶۰۰) گرام له‌ گه‌لای که‌ره‌ویز له‌ یه‌ك لیتر ئاودا دیم ده‌کرێ و سێ جهم فنجانیکی لی ده‌خوریته‌وه‌.

### تێبینی و پاریز!

- زۆر خواردنی که‌ره‌ویز بۆ ژنی دو‌ گیان باش نیه‌ چونکه‌ جولێنه‌ری شه‌ه‌وته‌و خوینی عاده‌ پێش ده‌خات.

## ٦٨- کوزه له .....



کوزه له گیایه کی کتوی و ئاوی و  
خۆپسکی یه، له ئاو ئاو و پۆخ  
جۆگه کاندای ده پویت. (٢٠-٢٥) سم  
به رز ده بیست، گولێکی سپی  
ده رده کات .

به گارده هیندریت بو:

- نازاری گشتی .
- ژانه زگ .

شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:

بۆ ئەم ئەم مه به ستانهی سه ره وه ئیستیکانیک له ئاوی کولای  
کوزه له به کار دیت.

## ٦٩- کالەك ، گندۆره .....

کالەك میوه‌یه‌کی وەرزیه‌و به‌ده‌نك ده‌چینرێت. له‌ دیمه‌ کارو له‌ به‌ر  
ئاویش هه‌ر ده‌بی‌ت، کالە‌ کیش زۆر جو‌ری هه‌یه‌ وه‌ك: نو‌ مانگی و  
مه‌ شه‌دی و .... هتد .

### به‌گاردە‌ هیندرێت بو‌:

- به‌د خو‌راکی (ئه‌گه‌ر جوان بچو‌رێت).
- سو‌تا‌ری (هه‌ویرێك له‌ تو‌یك‌لی کالە‌ك و لێ به‌ستنی).
- قه‌بزی و باداری .
- ئه‌وانه‌ی ده‌م و چا‌ویان تو‌یك‌ل داوێ (شوشتنی شه‌وانه‌ به‌ ئا‌ری کالە‌ك)
- نه‌خۆشی (سه‌ودا‌ی) كه‌ له‌ زراودا په‌یدا ده‌بی‌ت .
- كرده‌وه‌ی ریخۆ‌له‌و جگه‌ر (تۆ‌وه‌كه‌ی) .
- می‌ز هین‌ه‌ر ئازاری می‌زلدان ده‌شکینێت كه‌ به‌ردی هه‌بی‌ت .
- چیش‌ت زوو ده‌كو‌لینێت (ئه‌گه‌ر تو‌یك‌لی کالە‌ك بکه‌ینه‌ ناو  
چیش‌ته‌وه‌) .
- زه‌ردویی و سیل و كه‌مخو‌ینی چاره‌ ده‌كات .

### تیبینی و پارێز !

- کالە‌ك رێ‌په‌وی خو‌ین ده‌کاته‌وه‌و خو‌اردنی به‌زگی برسێیه‌وه‌ زیانی  
هه‌یه‌ و اباشه‌ له‌ نی‌وان (٢) خو‌اردندا بچو‌رێت .
- ئه‌وانه‌ی شه‌که‌ر یان هه‌یه‌ نابێ کالە‌ك بخۆن .



بەکار دەهێندەرت بۆ:

- جگەر (کەنگری فەرەنسی ئارتیشو چونکە بەرگری لە کۆبۆنەوی
- چەوری دەکات لەشانه‌کانی جگەردا) .
- ئارەزوی جنسی زیاد دەکات .
- هاوسەنگی خۆراک پادەگریت .
- باشکێنەر پاشەپۆک هێنە .
- هەرسی خۆراک ئاسان دەکات .
- بەرگری لە هەلۆدەرینی مو دەکات (هەویرەکە) .
- بۆنی ئارەقی لەش ناھێلێت .
- خروو لادەبات (مەرھەمەکە) .
- سوتاوی (هەویری رەگەکە) .
- هیلنج ناھیلێت و بەلغەم دەردەھاوی .
- شێرپەنجە (سرطان) و نەخۆشی دل .
- هەوکردنی گورچیلە و جگەر و گەدە .
- کۆلیستەرۆلی خۆین دینیته خواری (کەنگری فەرەنسی) .
- باداری و نازاری جومگەکان و لاسەر (شقیقە) .
- زەردویی (شیلە‌ی کەنگری بیستان) .



### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

کهنگر به نهندازهی (۶۰-۲۰) دانه له یهك لیتر ئاوی کولادا دیم بکه یان (۳) غرام له گهلای کهنگر له یهك لیتر ئاودا بۆ ماوهی (۱۰) خولهك بکولینهو (۱-۲) فنجان له پوژیکدا بخۆرهوه .

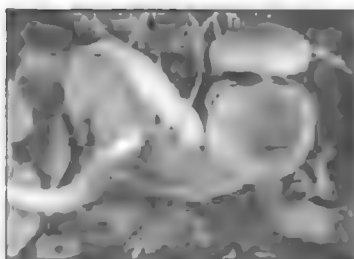
له (۱۰۰) کهنگردا نهو ماددانهی خوارهوه ههیه: (۲۰) غرام ازته ، چهوری ۴ % ، هایدروکاربون (۵) غرام ، سلیلوزو کالسییۆم و فوسفۆر . بۆ به کارهێنانی گهلākانی یان پهگه کهی نیو مشت بۆ یهك لیتر ئاو دیم ده کریت یان ده کولیندریت، له شهوو پوژیکدا (۳) کهوچکی چیشته تیکه له به ههنگوین پیش نان ده خوریت .

بۆ هه مامی دهست و پێ مشتیک له پهگ و گه لاو گو له کانی ده کریته یهك لیتر ئاوو (۳) کاتژمیر ده کولیندریت، ئینجا دهست و قاچی پێ دژه میکرو ب (تعقیم) ده کریت و نه گهر بۆ ماوهی نیو کاتژمیر دهست و پێی تیدا دابنریت باشته .

بۆ دروستکردنی ده رمانی پاکه ره وهش له سنوری (۵۰۰-۴۰۰) غرام له گهلای نهو گیایه بۆ ماوهی (۳) هه فته له ناو کهولدا بخوسیت، پاش پالاوتنسی پوژانه یهك کهوچکی چیشتهی تیکه له به شه کری لی بخوریته وه.



۷۱- کارگ، قارچك ..... fung muskroom



کارگ جوړه پوه کینکی که پروویسه. به  
پیی ناماره کان (۱۸۰) هه زار جوړی  
هه یه، له سهر قه دی دره ختانی به سالآچوو  
به تاییه تی داری به پروو جوړه کارگینک  
هه یه پیی ده لئین (غاریقون) که

ماده یه کی تیدایه به ناوی (نامادۆ) که بهم شیویه ده ست ده که ویت:  
به شی ناوه راستی نهو کارگه سهره تا له ناودا ده خوسیندری و ئینجا به  
چه کوچ وردی ده که ی تا ته واو نه رم ده بی و له دوا ی وشکبونه وه  
(نامادۆ) ت ده ستده که ویت. که نه وهش بۆ به رگری له خوین به ربوون و  
به تاییه تی خوین به ربوونی لوت به کار دیت، نه وهش به په نجه هه ندیک له  
نامادۆ ده خه یه ناو کونی لوت و به زووترین کات خوینه که ی ده وه ستیت.  
نهو که سانه ی که هه رگیز گوشت ناخون ده توان به خواردنی کارگ  
نهو څیتامینه قه ره بوو بکه نه وه، کارگ کالسیۆم و صۆدیۆمی تیدایه. له  
کارگدا ماده ی (سفتۆنین) دهرده هیندریت که کرم ده کوژیت .

کارگ ماده ی سه وزی کلسۆرۆفیلی نیه، به شیویه چه تر له ره گی  
داره کان و شوینه شیداره کان ده ویت. گرنگترین کارگی خۆراکی  
دومه لانه .

جوړه كارگيڼك ههيه زور كوشندهيه سالانه چهندين كهس بههوي  
خواردني نهو جوړانه گيان له دهست ددهن وهك :

۱- كارگي تولي .

۲ - كارگي ژههراوي (بوگهنيو).

۳ - كارگي بههاره .

ههروهه چهند جوړي تريش ههه كه ژههراوين بهلام بهدهگمهن خهلك  
دهكوژن نهوانيش:

۱- كارگي ميش كوژ.

۲ - كارگي ويز.

۳ - كارگي كهشتي .

۴ - كارگي رهش

۵ - كارگي مهغهلي .

بهكارددهيندريست بو:

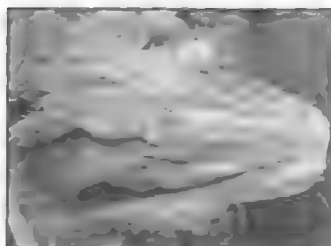
• كارگ به شيوهي برژاوي و به خويوه دهخوريست و دهشكريته ناو  
شلهوه .

تييني و پاريز!

كارگ قهدهغهيه له پيرو مندالو ژني دووگيانو نهخوشييهكاني  
گورچيلهو زراو .

- پیویسته چاک بشۆردریتەوهو به ناوی لیمۆ بکولیت .
- باشتر وایه که کارگ به بێ ئاو بکولیت له سه‌ر ئاگرینکی کز .
- بۆ ئه‌و که سانه‌ی که توشی ژه‌هراوی بوون به کارگ پیویسته (٢)
- که‌وچک خوی له یه‌ک لیتر ئاودا یان پۆن گه‌رچه‌کی بدریتێ و  
برشیندریتەوه .
- خواردنی کارگی ژه‌هراوی دوا‌ی (١٢-١٦) کاتژمێر نیشانه‌ی  
ژه‌هراوی بوونی لسی دهرده‌که‌ویت که بریتیه له : زگ ئیشه‌و  
ر‌شانه‌وه‌و هیلنج و پ‌ژمیننی زۆرو قۆلنج و دل‌یان ژان ده‌کات .

۷۲- کاهو .....



خیزانی کاهو خاوهنی څیتامین  
(a,b,c) ن و خویی کانزایی و کالیسیۆم و  
مه گنیسیۆمیان تیدایه. نه عنا تامی کاهو  
خۆشو هاوسهنگ ده کات .

نه گهر کاهو له گهڵ دۆشاوی گێزهر تیکهڵ بکری خاسیه تی درمانی  
باشتر ده بن .

به کار ده هیندریت بۆ:

- شکانی نازارو سرت و سوئی بۆری میز .
- خوین ده پالیۆی و پهنگ و پوخسار پونتر ده کات .
- بهرگری له هه لوه رینی مو ده کات .
- ئاره زوی خواردن زیاد ده کات .
- ده زگای هه رس چالاک ده کات .
- ده ماره کان هیور ده کاته وه .
- دله راوکی ناهیتلی و په شیوی لاده بات (خواردنی کاهو شه وانه  
پیش نوستن) .
- نازاری عاده ی ژن ده شکینن .

- کۆخە‌ی مندالان .
- خەو دیتن (احتلام) و شەهوەت ھاسەنگ دەکات .
- زەردویی و سەر ئێشەو ھەلامەت .

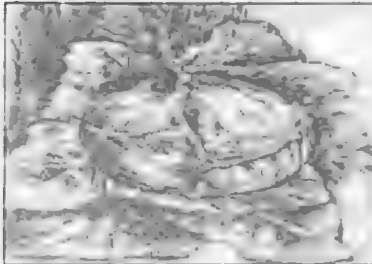
### شیوە‌ی ئامادەکردن و بەکارھێنانی:

ئەگەر کەمێک کاهو پیش خواردن لەگەڵ کەمێک سرکەو دەرمانی گونجاو بھۆیت ڕژێنەکانی دەزگای ھەرس وەجۆلە دەخات و یارمەتی ھەرسکردنی خۆراک دەدات بەتایبەتی ئەگەر چاک بھۆیت و بە ئاوی زار تەڕ بکڕیت. کاهو خەو ھێنە .

### تێبینی و پەرێز!

- کەسانی سیل دارو تەنگەنەفەس و ئەوانە‌ی گەدەیان زوو با دەکات دەبێ کاهو کەم بھۆن .
- گەلای کاهو بۆ ئەو کەسانە‌ی توشی ھەلامساری قۆلۆن بوون زیانی ھەیە .
- زۆر خواردنی کاهو دەبێتە مایە‌ی ژەھراوی بونی دەزگای ھەناسەدان و تەنگەنەفەسی و سەرگێژە .

٧٣ - کەلەم ، کەلەرم ..... cabbage



کەلەم خاوەنی خوێی پۆتاسیۆم  
ئاسنۆ گوگردو کالسیۆم و فیتامین  
( c و k ) یه .

بەکاردههێندرت بۆ:

- سنگ ئێشه (خواردنی چێشتی کەلەم) .
- کرداری پێخۆله بههێز دهکات .
- میکروپ کوزه (ناوی گه‌لاکە‌ی) .
- دهنگ خوشی و دهنگ نوسان (به ناوی کەلەم ده‌توانرێت غه‌پ‌غه‌پ‌ه  
بکریت یان بخوریت‌وه یان یه‌ک زه‌ردینه‌ی مریشکی خۆمائی  
له‌گه‌ڵ چێشتی بێ خوێی کەلەمدا بخوریت) .
- لابردنی چهوری شیرێ ژن .
- کرمی پێخۆله‌ی منداڵ (ناوی گه‌لاو لاسک و تۆوه‌کە‌ی) .
- سه‌ر ئێشه و نازاری لاسه‌ر (گه‌لا‌ی پته‌وی ده‌ره‌وی کەلەم که  
زۆرکە‌س نا‌یخوات) .
- باداری و دل ئێشه و ئیفلیجی (زه‌ردکردن و لێ‌به‌ستنی گه‌لا‌ی  
پته‌وی ده‌ره‌وی کەلەم) .



- هه وکردنی سیپه لاک (گه لای که له م به خاوی) .
- گهرمی به لهش ده به خشیت .
- پهستانی خوین پتهه لا ده بات .
- خوین پاک ده کاته وه .
- نازاری گو یچکه و گوی گرانى ( تینکه لکردنی که میك له ناوی که له م له گه ل ناوی لیموی ترش بکریته گو یچکه وه ) .
- سکچوون (( گه لای که له م له سهر لهش به تاییه تی جگهر پۆژانه (۲) جار دابنریت)) .
- قه بزی (( (۲-۴) جار له ناوی که له م بخوریتته وه )) .
- هیور کردنه وهی ده هاره کان (( خواردنه وهی پۆژانه (۲) په رداخ له ناوی که له م )) .
- ئاوسانی ئالوه کان (لوزتین) (گه لای که له م به شیوهی پریاسکه یه ک ببه ستی به مله وه) .
- ئارایشته و جوانکردنی پیست (دانانی پریاسکه ی که له م له سهر دهم و چاو) .
- زیپکه (شوشتنی دهم و چاو به ناوگی که له م، یان دانانی گه لاکه ی له سهر دهم و چاو) .
- دومه لۆ لو (( دانانی گه لای که له م له سهر شوینه که پۆژی (۳) جار )) .
- تهنکه نه فه سی و نه خوشیه کانی جگهر .

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

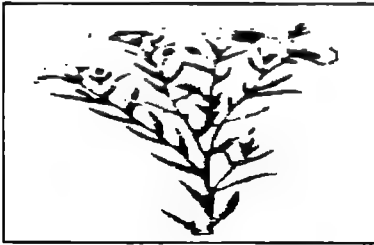
که‌لەم بە خاوی و بە دۆلمە دەخوڕێت. بە‌کارهێنانی که‌لەم بۆ ته‌نگه‌نه‌فه‌سی به‌م شیوه‌یه: (٣-٤) پریاسکه له گه‌لاکه‌ی له‌سه‌ر سنگ و قورگ داده‌نرێت بۆ ماوه‌ی (٤) کاتژمێر ئەمه‌ش له شه‌ودا باشه. یان (٦٠) گرام له که‌لەم بکریته (٢٠٠) گرام ئاوه‌وه بۆ ماوه‌ی یه‌ك کاتژمێر پاشان (٧٠) گرام هه‌نگوینی تی‌بکریته و بخوڕێته‌وه .

بۆ نه‌خۆشی جگه‌ریش به‌م شیوه‌یه: گه‌لا‌ی که‌لەم یارمه‌تی ئاسانه‌کردنی سوپی خوین ده‌دات له ئەندامێکه‌وه بۆ ئەندامێکی تر. ئەوه‌ش یارمه‌تی لابردنی ئازار ده‌دات به‌تایبه‌تی ئازاری جگه‌رو زراو ئەویش به دانانی پریاسکه‌ی که‌لەم له‌سه‌ر ئەو شوینه .

### تێبینی و پاریز!

- خواردنی که‌لەم بۆ ئەوانه‌ی نه‌خۆشی جگه‌ریان هه‌یه باش نیه . چونکه دره‌نگ هه‌رس ده‌بیته .
- خواردنی که‌لەم له شه‌ودا ده‌بیته هۆی دیتنی خه‌ونی ناخۆش .

٧٤- کهتان ..... FLAXSEED



له کۆندا ههتا نه مپۆش له کهتان  
قوماش دروست ده کریت، گیایه کی  
یهک سائه یه و لاسکه کانی پاکشاون و  
رهنگیان سه وزه، له تۆوه کهی رۆن  
دروست ده کریت. سروشتی کهتان

سارد و فینکه و ده بیته هۆی که مکردنه و هی ئارهقه، تۆوی کهتان پیره له  
فوسفات و فوسفات کلۆراید و پۆتاسیۆم و کالسیۆم. کهتانی بیابانی  
هه موو گیایه کهی دهرمانه .

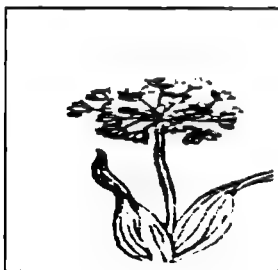
به گارده هیندریت بۆ:

- هه وکردنی ریخۆله باریکه و میزڵدان (رۆنه کهی) .
- گورچیل و سوتانه و هه میز نه هاتن (رۆنه کهی) .
- گهینی دومه ل (کوتانی تۆوی کهتان) .
- برین (دۆشاوی ره گه کهی) .
- رهوانسی (بۆدانی تۆوه کهی) .

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

بۆ ئه مه به ستانه ی سه ره وه: (۳) که و چکی چیشته تۆوی که تان له یه ک لیتر ئاوی کولادا بۆ ماوه ی یه ک شه و دیم بکه ، ئینجا هه موو پۆژی (۳-۴) فنجان بخۆره وه. یان کولاندنی (۲۸) غرام له گه لاکه ی له نیو لیتر ئاودا (۲) جار له پۆژیکداو هه ر جاره ی (۲-۳) که و چکی کاسته ری لی ده خوریته وه .

٧٥- کهوەر .....



کهوەر ڤیتامین (a,b,c) و پۆتاسیۆم  
فۆسفۆری تێدایه .

به گاردەهێندریت بۆ:

- قەبزی و مایه سیری و نازاری جومگه کان .
- بربهری پشت به هیز ده کات .
- نه خوشیه کانی سه رماو پیچی ریخۆله کان .
- به ردی گورچيله هه لده قه نی .
- ده نگ نوسان و کوخه ره شه و نازاری قۆلنج .
- ره قبوونی خوین به ره کان .
- خوینی عاده زیاده کات (ناوی کهوهری خاو) .
- باداری (لی به ستنی ناوی هه ویری کهوهری خاو له شیردا) .
- وه ستانی خوین به ربوونی ده ماغ (چهند دلۆپه یه ک له ناوی کهوهر له گه ل سرکه تیکه ل بکری و بچکیندریته لوت) .

شیوهی ئاماده کردن و به گارهیتانی:

کهوهر به خاوی و به شۆرباو ده خوریت .

## پیتی ( گ )

۷۶- گیلaxe، تهړه، كراپ البقل .....

گیاهه کی به هاری یه و جوړه کیویه که ی گه لاګانی باریکتڼ .

به کارده هیندږت بو:

- سنگ نه رم ده کاته وو به لغه م ده رده هاوی .
- ریږه وی میز خوش ده کات .
- هه لامه ت و ده نگ نوسان (خواردنه وی ناوی گیلaxe) .
- نازاری گه ستنی میروو پیوه دانی میشه نگوین ده شکیتنی (دانانو
- لئ به ستنی گیلaxe ی ورد کراو) .
- پاشه پژک هینه (گه لای گیلaxe) .
- عاده ی ژن پیش ده خات .
- شه هوت زیاده کات .
- خوین بهر بوون راده گری .

شیوه ی ئاماده کردن و به کارهینانی:

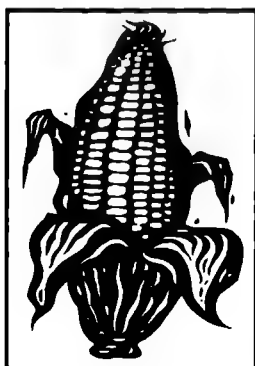
نه گه ر گیلaxe له گه ل سرکه و خوی دا بکولیتنی بو ته و ژنانه ی که  
توشی پژتینی مندال بوون بوون له ناو ناوه که یدا دانیشن باشه .

خواردنی (۲) میسقال تۆوی گیتلاخه له گهل (۲) میسقال مۆرد  
دهرمانی خوین بهربونه .

تیبینی و پارێز !

زیادهپهوی له خواردنی گیتلاخه دا دهیته مایه ی تاریک بوونی  
چاو و خراپ بوونی پووک و دیتنی خهوی ناخۆش .

۷۷- گهنگهه شامی، گوله دان، گهنگهه مهككه، جوئی پۆمی،  
ذرات، گوله پیغه مبهره، شهنگهه ری .....



گهنگهه شامی بهره كهی وشك و سئ سوچه . له  
كوئایی پایزدا لئ دهكریته وه . قیتامین (b) ی  
تیدایه . له بهره كهیدا ماددهی (ژلاتین) ههیه كه  
له دهرومانسازیدا پیستی كه پسولی لئ دروست  
دهكریت (گولاج) . گهنگهه شامی خاوهنی پرۆتین و  
ماددهی نیشاستهیی و چهوری و سیتۆكریمه .

بهكاردههیندریت بۆ:

- قههزی و لابردنی گرفتهكانی بۆری میزو میزلدان و گورچيله .
- ههو كردنی روپۆشهكانی زراوو لیوو كوومو لیواری مندالندان  
(ئاوی ریشالهكانی گهنگهه شامی) .
- مو ههلوهرین و میز گیران .
- بهرگری له پهڕینی نینۆك دهكات .
- بۆ به سالآچوو دهكان .
- توشبوون به كهمی (ئهلبۆمین) .

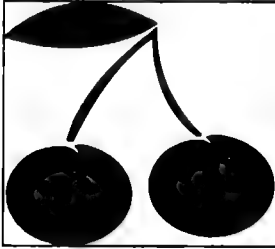


**شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:**

(۳۰-۴۰) له ریشاله کانی گهڤه شامی بۆ ماوهی (۲۰-۳۰) خولهك  
له يهك لیتر ئاوی كولادا (۳-۴) فنجان له پوژیکدا بخۆرهوه یان  
دهتوانیت ریشاله کانی له ئاوی نیوه گهرمدا بۆ ماوهی (۶) کاتژمیر  
بخوسینری و به کاری بهینی .

نانی گهڤه شامی باشتین نانه بۆ کهسی سیلدار .

٧٨- گیلّاس .....



گیلاس به رهنگی نه سمه ری و سور و زهردو  
رهش و شیرین و میخوش هه یه. ځیتامین  
(a,b,c,d) ی تیدایه. ئالوبالوش جوړیکي  
تری گیلّاسه .

به کارده هیندریت بو:

- به ردی گورچيله و میزلدان (کاکلی گیلّاس له گهلّ رهنه یانه) .
- سنگ نه رم ده کات (مادده سابونیه که ی) .
- ترشی خوین دینیتته خواری .
- دلّ تیکهه لاتن و پژمین ناهیلّی .
- هه وکردن ناهیلّی و هه رسی خواردن ئاسان ده کات .
- رهوانی خویناوی .
- قه له وی داده به زینّی .
- شه کره .
- دلّ خوش ده کات و روخسار ده کاته وه (مادده سابونیه که ی) .

- کۆخه (ئه‌گه‌ر مادده‌ سابونیه‌ که‌ی بگه‌ریت و به‌ ئاوی سارد بخوریته‌وه‌) .
- میز زیاد ده‌کات (دیمکردنی گیل‌اس) .

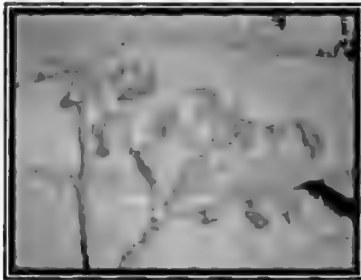
**شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:**

گیلاس پیش خواردن پیاو تیر ده‌کات. شهربه‌تی گه‌لاکه‌ی له‌ گه‌ل شیر تیکه‌ل ده‌گریت .

**تێبینی و پاریز!**

گیلاس هه‌رگیز له‌ تیری دا نه‌خویت چونکه‌ به‌ری گه‌ده‌ ده‌گریت .

۷۹- گوێز .....



گوێز دارێكی زۆر جوانه. بهرزیه كهی (۱۰-۲۰) مهتر دهییت و زیاتر له (۲۰۰) سال دهمیڤتهوه. میوهكهی كه گوێزه به روپوشیكی سهوز داپوشراوه. گوێز قیتامین (f) ی تێدایه كه زۆر به نرخه و كه مێتر له میوهی تردا دهیڤریت .

به كاردده هیڤندرت بۆ:

- وشكه كۆخه (خواردنی ئاری گهلا گوێز له سه رهتای به هاردا) .
- فڕی دانی مادده زیاده كانو به رگری له ته رهشوی بی پرهنگی دامینی ژنو خرو (حساسی) ده كات، (كاكله گوێز) .
- به هیژ كێر دنی ده زگای هه رس و كێر دنه وهی ئاره زوی خواردن (شه ره تهی تۆزی گهلا گوێز) .
- سوپی خوێن و جگه ر چالاك تر ده كات و زهین و بی ر كێر دنه وه زیاده ده كات .
- قه ندی ناو خوێن دینیته خواری و گه ده به هیژ ده كات .
- دژه هه ر كێر دنو ته نگه نه فه سی یه (خواردنه وهی ئاری گهلا گوێز) .

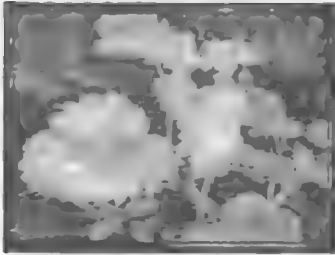


ئەگەر کاکلی گۆیزی کۆن بسوتینیت و لەسەر برینی کەچەلیی دابینی چاکێ دەکاتەوێ. مەربای گۆیزو هەنگوین بۆ قەڵەوی و شەهوەت باشە. لە هەوای سارددا لەشی خۆت بە کاکلە گۆیز چەورکە سەرما کاری تێناکات. ئەگەر دەستەکانت هەمیشە ئارەقە دەکەن بە گەڵا یان تویکلی سەوزی گۆیز بیان شوو هەندێک لە تۆزەکە ی پێوەرکە یان هەر بە ئاوی گەڵا گۆیز بیانرشیته .

### تیبینی و پارێز!

- . هەرگیز پۆنی گۆیز لە قاپی مەسی سێیدا قان نەکەیتەوێ .
- . هەتا دەتوانیت لەژێر سیبەری دارگۆیز دامەنیشەو مەخەوێ چونکە دارگۆیز بە پێچەوانەی درەختەکانی تر ئۆکسجین هەلدەمژیت و دووێم ئۆکسیدی کاربۆن دەداتەوێ ئەوەش دەبیته هۆی پیس بوونی هەواو دڵ توند بوون و تەنگەنەفەسی .

٨٠- گه زگه سکه ..... nettle



گه زگه سکه گیایه کی یه ک سائی یه. له  
 لابه لاکانی سه رانگوینلکان و ده م جوگه کان  
 ده پویت، لاسکه کانی زور کولکدارن،  
 (٢٠-٥) سم بهرز ده پیت، گه لاکانی  
 سه وزن، شینوه دلین، مشاری و گولدارن .  
 بوئیکی زور تیرژی هه یه، لاسکه کانی کلورو بوئن .

به هه ر جیگایه کی له ش بکه وی ده یخوریتنی بویه ده لین پینوه  
 ده دات، نه و گیایه به شلکی له چیشتی دۆکولیه و ده کریست،  
 تاییه تمه ندی نه و گیایه له ناوه گه زینه ره که ی دایه که پینی ده لین  
 (أسید فورمیک) که ده رمانه بو نه خوشی، گه زگه سکه گول و گه لاو  
 تۆوه که ی ده رمانه .

به کار ده هیندرت بو:

- ته پی داریننی ژن و خوین به ربونی عاده .
- باداری (تیدانی مه ره می په گه کانی یان لیدانی گه لاکانی له  
 له ش).

- بە‌ل‌غەم دە‌رده‌ه‌اوی و خ‌لت و خ‌الی س‌نگ ه‌ه‌ل‌ده‌قه‌نی (خ‌واردنی گ‌ه‌زگ‌ه‌س‌که‌ی ک‌ول‌ا).
- ق‌ه‌ب‌زی ه‌ینه .
- ب‌ی‌ه‌یزی ل‌اده‌باو خ‌وین د‌ه‌پ‌ال‌تیوی .
- ن‌ازاری ق‌ول‌نج .
- خ‌وین ب‌ه‌رب‌وون (ناوگی ل‌اس‌ک و گ‌ه‌ل‌اکانی) .
- ل‌وت پ‌ژان (ت‌ین‌اخ‌ینی ل‌ۆک‌ه‌یه‌کی ت‌ه‌ر‌ک‌راو ب‌ه‌ ئ‌اوی گ‌ه‌ز ک‌ه‌س‌که‌).
- ش‌یر زی‌اد د‌ه‌ک‌ات .
- م‌یز ه‌ینه .
- پ‌ژینی چ‌او (ئ‌اوی گ‌ه‌زگ‌ه‌س‌که‌).
- ه‌ه‌و‌کردن (ل‌یب‌ه‌ستنی گ‌ه‌زگ‌ه‌س‌که‌) .
- ف‌ر‌یدانی پ‌اش‌ه‌ر‌ۆک ل‌ه‌ ب‌ۆ‌پی م‌یزدا (ک‌ول‌اندنی گ‌ه‌زگ‌ه‌س‌که‌و خ‌واردنی) .

### شی‌وه‌ی ئ‌ام‌اده‌کردن و ب‌ه‌کاره‌یتانی:

- (٣٠) غ‌رام ل‌ه‌س‌ه‌ری ل‌قه گ‌ول‌داره‌کانی ب‌ۆ م‌اوه‌ی (١٠) خ‌ول‌ه‌ک ل‌ه‌ ی‌ه‌ک ل‌یت‌ر ئ‌اردا د‌یم ب‌که‌، (٢-٣) ف‌ن‌جان ل‌ه‌ پ‌ۆژ‌یک‌دا ب‌خ‌ۆره‌وه .
- ئ‌ام‌اده‌کردنی ش‌ه‌ربه‌ت‌ه‌ک‌ه‌شی ب‌ه‌م شی‌وه‌یه‌یه‌:



(٤٠) گرام له گياى كامل بۆ ماوهى (٢٠) خولهك له يهك ليتر  
ئاودا بكوئينه، رۆژى (٣) جار جارى نيو ئىستىكانى لى بخۆرهوه .  
بۆ نه خوشيه كانى ژنان پيوسته (١٠-٢٠) گرام له رۆژيكد له  
گهلای وشكى گهزگهسكى سىي ديمكراو بخوريتهوه، ههروهها ئه  
ديمكراوهش بۆ كچانى تازه بالغ كه له خوين ديتنى به نازارى عادهدان  
باشه، بۆ رهوانى سهخت، يهك كهوچكى چيشت له گهلای وشكى  
گهزگهسكى سىي له يهك فنجان ئاوى كوللادا بۆ ماوهى (١٠) خولهك  
ديم بكهو هه موو رۆژى (٢-٣) فنجان له نيوان خواردنه كاندا يان پيش  
خواردنى نيوه رۆ ئواره بخۆرهوه .

بۆ نازارى قۆلنج (٣٠-٤٠) گرام رهگى گهزگهسكه له يهك ليتر  
ئاودا بۆ ماوهى (١٠) خولهك بكوئينه و له ماوهى (٤٨) كاتزميردا له  
نيوان خواردنه كاندا بيهخۆرهوه .

### تېينى و پارىز !

• پيوسته ژنانى شيردر گهزگهسكى كوللاد زۆر بخۆن چونكه  
شير زياد دهكات .

## ۸۱- گوله په نجه .....



گوله په نجه گیایه که له ناوچه  
کوستانیه کانو به دريژایی جاده کانو  
بیشه لینه کان دهرویت، لاسکه که ی  
راستو دريژه، گه لاکانی پان و مه خه ری و  
دهمار دهمارن . گولکانی ئه رخه وانی و

په لای رهشیان له ناووه هه یه . ئه و گوله به شیوهی په نجهی دهسته بویه  
پی ده لینه گوله په نجه، گه لای ئه و گیایه خاوه نی مادده ی (دیژیتالین) ه  
که مادده یه کی ژه هری یه و له له شدا کۆده بیته وه و له ناوی ده بات .

**به کار ده هیندریت بو:**

- میز کردن .
- نه خوشی دل .

**شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:**

ئه و گیایه به شیوهی خوساندن ئاماده ده کریت .

**تبینی و پاریز!**

• گوله په نجه ده بی ته و او له ژیر چاودی پزیشك دابی ده نا ترسناکه .

## ۸۲- گۆله‌ سه‌عاتی .....



گۆله‌ سه‌عاتی به‌زۆری له‌ شوینه  
گهرمه‌کانی نه‌مڕیکای خواروودا  
هه‌یه‌، گۆلی گه‌وره‌ جوانی هه‌یه‌ که  
له‌ نیوه‌پاسته‌ که‌یدا کاکۆلی  
نه‌رخه‌وانی وه‌ک تاج هه‌یه‌، گیایه‌کی  
یه‌ک ساڵه‌یه‌و (۳-۹) مه‌تر به‌رز

ده‌بیته‌وه‌، لاسکه‌کانی پته‌وو پڕ له‌ ده‌ماری سه‌وزنو گنج گنجن،  
به‌ره‌که‌ی نارنجیه‌و خواردنی به‌تامه‌، فینک که‌ره‌وه‌یه‌و ڤیتامین (C) ی  
تێدایه‌، به‌قه‌ده‌ر سیۆیک ده‌بیته‌، زیاتر لاسکه‌که‌ی ده‌رمانه‌، گۆله‌  
سه‌عاتی ده‌رمانیی له‌گه‌ڵ گۆله‌ سه‌عاتی ده‌ست چینی باخچه‌ جیاوازی  
هه‌یه‌، ده‌ست چینه‌کان خاسیه‌تی ده‌رمانیان نیه‌ .

به‌کارده‌هێندڕێت بۆ:

- بێ‌خه‌وی .
- لابه‌ری هۆرمۆنی ده‌وری بلوغی و بێ‌ئومیدی له‌ ژندا .

**شیوہی ئامادە کردن و بەکارھێنانی:**

(۱) غرام لە گیای وشککراوە بۆ ماوہی (۱۰) خولەك لە یەك لیتر ئاودا دیم بکەر (۲) فنجان لە رۆژیکدا یان یەك فنجان لە شەودا بۆ بێخەوی بخۆرەرە، بە شیوہی دلۆپاندنیش (۱۰-۲۰) دلۆپە لە رۆژیکدا بەکار دیت.

## ٨٣- گۆله سهەد تۆمهنی .....



گۆله سهەد تۆمهنی گیایه کی کتوی جوانه، گۆله کانی نه سههه ری و بۆن خوشن، گۆله سهەد تۆمهنی له ده رمان سازیدا مه رهه مو کریم و حه بی کۆمی (شاف) لی دروست ده کریت .

### به کار ده هیند رت بۆ:

- لا بردنی نازاری مندا لدانی ژن .
- نه خوشی هیستریا و په شوکان .
- فئ .
- کۆخه و نازاری ماسولکه کان .

### شیوه ی ئاماده کردن و به کار هی تانی:

بۆ کۆخه (٥٠) گرام له گۆله که ی بۆ ماوه ی (١٠) خوله ک له یه ک لیتر ئاوی کولادا له (٢٤) کاتژمیردا ده خوریته وه، ئاماده کردنی شه ربه ته نازار بره که شی به م شیوه یه یه: (٧٥) گرام له گۆله که ی بۆ ماوه ی (٦) کاتژمیر له یه ک لیتر ئاودا ده کولیت، دوا ی پالاوتن (١,٥) کیلو شه کری لی زیاد بکه و بیکولینه تا ده بیته شه ربه ت و (٢-٣) که وچکی چیشتی لی بخۆزه وه، یان (٢٠) گرام له ره که که ی بۆ ماوه ی (٣٠) خوله ک له یه ک لیتر ئاودا بکولینه .

٨٤- گۆله‌ گه‌نم، قنطوریون، عه‌نبهر ..... centaurea cyanus



گۆله‌ گه‌نم گیایه‌کی (٢) سالییه‌،  
لاسه‌که‌ کانی پاکشاون و درێژیه‌ که‌ یان  
(٣٠-٨٠) سم ده‌بی و خه‌تخه‌ت و  
کۆلکدارن. ره‌نگیان سه‌وزی مه‌یله‌ و  
خۆله‌ می‌شیه‌. گۆله‌ کانی ره‌نگ ئاسمانین.

میوه‌ که‌ی وه‌ک به‌ره‌ که‌ی وشکه‌ و ره‌گه‌ کانی پینچا و پینچ و خوارن. تامی  
تاله‌، بالایی له‌ گه‌نم به‌رزتره‌، وه‌کو گه‌نم دانی قه‌له‌وی تیدا نیه‌، دانیکی  
زۆر وردی لاوازی هه‌یه‌، گۆله‌ گه‌نم (تانین)ی تیدایه‌.

به‌کارده‌هێندرت یۆ:

- چا و ئیشه‌ (دلۆپه‌ی ئاوه‌ که‌ی).
- ئازار بری پڕژینه‌ کانی هه‌وکردنی چاوه‌.
- خورانو سور هه‌لگه‌رانی چا و.
- باداری و جگهر.
- کۆخه‌و به‌د هه‌رسی.
- هه‌لامه‌ت و برینه‌ کانی زارو لیو.
- سستی گورچيله‌.

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

(١) که‌وچکی چیش‌ت گۆلی ئەر گیایه بۆ ماوه‌ی (٥) خوله‌ك له (١) فنجان ئاوی کولادا دیم ده‌کری و دوا‌ی سارد‌بوونه‌وه پیلوی چاوی پی ده‌شۆردری‌ت، نه‌گەر له‌ گۆل گۆلۆ تیکه‌لی بکه‌یت له‌ ماوه‌ی چه‌ند خوله‌ کیکدا ماندویی چا‌و لاده‌بات، یان (٢٠) گرام له‌و گۆله‌ له‌ (١) لیتر ئاوی کولادا بۆ ماوه‌ی (٢) خوله‌ك دیم ده‌کری و له‌پیش هه‌موو خواردنی‌کدا (١) ئیستیکانی لی ده‌خوری‌ته‌وه، بۆ کۆخه‌و سنگ‌و ناته‌واوی جگه‌ر مشتینکی بچکۆله‌ له‌ گۆله‌ گه‌م له‌ناو (١) لیتر ئاودا دیم ده‌که‌یت و رۆژی (٣) جار پیش نان پیاله‌یه‌ك ده‌خۆی‌ته‌وه، به‌لام بۆ چا‌و، مشتیک له‌و گۆله‌ له‌ (١) لیتر ئاودا بۆ ماوه‌ی (٥) خوله‌ك ده‌کولینیت، تا نیو کاتژمیر لی راوه‌سته، ئینجا ئاوه‌ پونه‌که‌ی بکه‌ره شوشه‌یه‌که‌وه‌و هه‌موو رۆژی به‌ دلۆپه‌ بیکه‌ره چاوت .

### تییینی و پارێز!

• گۆلی ئەر گیایه‌ ده‌بی له‌ هاویندا کۆبکری‌ته‌وه .  
له‌ کاتی‌کدا که‌ تازه‌ گۆله‌ رەنگ ئاویه‌که‌ی ده‌پشکویت له‌ سێبه‌ردا وشک ده‌کری‌ت .

## ٨٥- گه‌نم ..... wheat



گه‌نم گیایه‌کی کینگه‌یی و وه‌رزیه‌و هه‌زاران سال له‌مه‌وبه‌ر چینه‌دراوه‌و زۆر جو‌ری هه‌یه، گه‌نم خو‌راکینکی کامل و ته‌واوه به‌مه‌رجی بی بژارو گرگویی بیت، گه‌نمی ره‌ش (جو) له گه‌نم ره‌شالی زۆرتره‌و هه‌رسی گرانه، پیکهاته‌ی کانه‌زایی وه‌ک کالسیۆرم و پۆتاسیۆم و فۆسفۆری تێدایه.

ده‌نکی گه‌نم له نیشاسته پیکهاتوه‌و ڤیتامین (B) ی تێدایه، ئاوی جو‌خواه‌نی ( ٢,٥ - ٤,٥ ) له سه‌د کحول و هۆرمۆنی ژنه، نه‌و هۆرمۆنه به زیادکردنی ماده‌یه‌کی تال که له ئاوی گۆلی (رازک) ده‌گیریت شه‌هوه‌تی ژن زیاد ده‌کات و شه‌هوه‌تی پیاو که‌م ده‌کاته‌وه‌و سیفه‌تی ژنانه‌ی ده‌دات، ئاردی گه‌نم به تویکه‌له‌وه ڤیتامین (d) ی تێدایه.

### به‌گاردنه‌هینه‌دریت بو:

- وزه به له‌ش ده‌به‌خشیت .
- هه‌وکردن و که‌م‌خوینی و ئیسکه‌نه‌رمه‌و سیل .
- خرو‌ی پیست (لی به‌ستنی تویکه‌لی کولای گه‌نم) .
- ره‌ونه‌قی ده‌م و چاو (تی هه‌لسوونی تویکه‌لی کولای گه‌نم) .
- دومه‌لو کوتران و پاگیران (لینانی نیوه‌نه‌کی هه‌ویره‌که‌ی) .



- سورتانهوێ ناو دهم (له دهم وهردانی ئاوی جو). .
- وهجاخ كوێری ( خواردنی نانی بۆر یان نانی جو چونكه ئیتامین (E) تێدایه و مهنی پیاو زیاد دهکات) .
- سپی بوونی موو چهوری زیاد (نانی جو) .
- هوڤمۆنی ژن زیاد دهکات (ئاوی جو) .
- باداری و نازاری جومگه کان (تویکله کهی که پینی دهگوتریت که پهک) .
- قهیزی و برینی گه ده .

### شیوهی ئاماده کردن و بهکارهێنانی:

خواردنی (۲۰-۳۰) که وچک له فهریکه گه نم له پوژیکدا لهش له بهرانبهر هه وکردنه سهخته کان دهپاریزی. که وچکینک له که په کی گه نم له پهرداخینک ئاودا بخوړیته وه قهیزی و نازاری برینی گه ده هیور دهکاته وه. کوڤه لهی گه نم یان ئه و بهشه که ده که ویتته خوارهوێ دهنکه گه نم و به چاو نابینریت ئه گهر بکړیته ئاوه وه تا دهخوسیت بۆ که مـخوینی و بـیـهـیـزی و ئیـسـکه نهـرمه و سیل بهسوده .

### تییینی و پارێز!

- باشترین جوړی گه نم نهو په که تازه و پهق و گه ووه و ساغ بیـتـ و پهنگی سپی و سور بیـت .
- خواردنی گه نم پهش باش نیه .

## ٨٦- گیزەر .....



گیزەر سهوزیه، ههزاران سال له مهو بهر ههتا ئیستاش ههرا کراوه، ئهو گیایه به باشرین دۆستی جگهرو دهرمانی زهردویی دادهنریت، گیزەر ڤیتامین (B<sub>1</sub>, C, D, E, B<sub>2</sub>) ی تیدایه .

گیزەر مهرا هه مه که ی له بازاردا هیه که ڤیتامین (A+D) یان (ڤاندول VANDOL) ی پی ده لێن .

گیزەر له ڤیتامیندا وهکو پرتهقال وایه بویه به پرتهقالی ههزاران دهخویندریتهوه .

### بهکاردههیندریت بو:

- زهردویی و باداری .
- ریخۆله باریکه ریک دهخات .
- پهوانی مندالی شیرهخۆره (چیشتی به گیزەر یان ناوی گیزەر).
- ترشی یوریک دینیته خواری .
- خرۆکه ی سوری خوین زیاد دهکات R.B.C .
- که مـخوینی (چونکه FE ی تیدایه) .
- ماندوویی و تورپه بون .

- بەرگری لە سیل دەکات .
- ھەوکردنی میزڵدان و گورچیلە .
- قەندی خوین دادەبەزینێ .
- نەخۆشی شەکرە (چونکە ئەنسۆلینیکی گیایە) .
- خروو و ھەساسی پیست (لینانی گێزەری ورد کراو) .
- بەھێزکردنی ھیزی بینایی .
- کۆلیستەرۆلی خوین دینیتە خواری ((چونکە رێژەیەکی زۆر لە (کارۆتین)ی تێدایە)) .
- ئارەزوی خواردن دەکاتەوہ .
- ئاوسانی قۆلۆن و بەلغەم .

#### شیوەی ئامادەکردن و بەکارھێنانی:

دەتوانیت ( ۵۰۰ ) گرام گێزەر لە یەك لیتر خویواوکدا بۆ ماوەی یەك کاتژمێر نیو بکۆلێت، ھەرۆھا دەتوانیت گێزەر بەخاری و بە رەندە کراوی و بە کولۆیش بە کاری بینی .

۸۷- گۆله‌ میخەك ، قەنەفل clover .....

گۆله‌ میخەك مادی (میشول)ی تیدایه‌ که زوو دەبیّت به‌ هه‌لم و گەرما له‌ دەورو به‌ره‌که‌ی وەرده‌گری ئه‌وه‌ش دەورو به‌ر سارد ده‌کاته‌وه‌و ده‌ماره‌ هه‌ستیه‌کان سپ ده‌کات .

له‌ ده‌رمانخانه‌کاندا ده‌رمانینک که له‌ رۆنی میخەك دروستکراوه‌ پیتی ده‌لین (دینتیکس dentex) ده‌ست ده‌که‌وێت، میخەك گیایه‌کی بۆن خۆشه‌و هه‌ر له‌ کۆنه‌وه‌ کچ و کال بۆ ئه‌وه‌ی بۆنی خوشیان لێ بیّت له‌ گه‌ل قەنەفل هه‌لیان گرتوه‌و به‌ شیوه‌ی گۆلدانی په‌رۆ له‌سه‌ر سنگیان قایم کردوه‌ هه‌روه‌ك له‌ فۆلکلۆردا هاتوه‌ (به‌ده‌ر زیله‌ قایمی کرد میخەك له‌سه‌ر سنینگی).

ئه‌و گیایه‌ تا ( ٤٠ ) سم به‌رز ده‌بیّته‌وه‌، گۆله‌کانی سپی و ره‌شن. گه‌لای گیاکه‌ی وردو باریکه‌و گۆلی ره‌نگاو ره‌نگ ده‌گریّت و لاسکه‌که‌ی په‌ره‌.

به‌کارده‌هێندریّت بۆ:

- ددان ئیشان (ده‌خریّته‌ سه‌ر ددانی کلۆر) .
- دژه‌ میکرۆبیکی به‌هێزه‌ .
- ره‌شانه‌وه‌ (دیمکردنی ئاوه‌که‌ی) .
- نازاری قۆلنج .

- بای زگ ناهیتلی (چهند دلۆپێك له رۆنی میخهك به چهند كلۆ شه‌كرێك بخوریتته‌وه) .
- ناته‌واوی جنسی .

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

بۆ نازاری قۆلنج به‌م شیوه‌یه‌یه: تیكه‌لكردنی میخهك و زه‌نجه‌فیل و بیبه‌ری فه‌ره‌نگی شیرین و دارچین له‌گه‌ڵ كه‌میی ئاو كه‌ له‌به‌ر هه‌تاو گه‌رم كرابی، بۆ لابردنی بای زگ و پێخۆله‌ نزیكه‌ی (٦) دانە میخهك له‌ فنجانیك بكه‌و ئاوی كولاوی به‌سه‌ردا بكه‌و له‌ دوا‌ی (٥) خوله‌ك له‌ كاتیكدا كه‌ هیشتا ئاوه‌كه‌ی گه‌رمه‌، به‌كاری بی‌نه‌.

مه‌ره‌كه‌بی میخهك له‌ ددان‌سازیدا به‌كارده‌هێن‌دریت و بۆ لابردنی نازاری كاتی ددان زۆر كاریگه‌ره‌، بۆ ئه‌وانه‌ی زه‌وقی پیاوه‌تیان كه‌مه‌ با (١٥٠) گرام میخهك + (١٥٠) گرام زه‌نجه‌فیل + (١) کیلو هه‌نگوین (٣) جار له‌ رۆژیكدا جاری (٢) كه‌وچك به‌كار بی‌نن .

٨٨- گۆله‌ حاجيله، بابونه ..... chamomile



گۆله حاجيله بۆنێکی ناخۆشی هه‌یه‌،  
گۆله‌ که‌ی له‌ گه‌ڵ گۆله‌ پیغه‌مبه‌ره‌و گۆله‌  
فه‌قی پێک ده‌چیت، یان شیوه‌ی له‌ گۆله‌  
نیرگزیکی بچوک ده‌کات و پۆنی زوو هه‌لمینی  
تیدایه‌ .

گۆله‌ حاجيله به‌ هۆی ئه‌و شیرینییه‌ی که‌  
هه‌یه‌تی سه‌رمایه‌یه‌کی باشه‌ بۆ میشه‌نگوین بۆ دروستکردنی  
هه‌نگوین، زیاتر گۆل و گه‌لاکانی ده‌رمانه‌ .

حاجيله به‌ زمانی فه‌ره‌نسایی (کامومیل)ی پێ ده‌گوتریت که‌  
له‌وانه‌یه‌ له‌ زمانی یۆنانی که‌ مانای سیۆ ده‌به‌خشیته‌ وه‌رگه‌را بیته‌  
ئه‌وه‌ش له‌به‌رئه‌وه‌یه‌ که‌ گۆله‌کانی حاجيله بۆنی سیویان لێ دیت .

ئه‌و گۆله‌ دوو جۆری هه‌یه‌ که‌ هه‌ردوو جۆره‌که‌ی تایبه‌تمه‌ندی دژه‌  
میکرۆبیان هه‌یه‌ و پۆنێک ده‌رده‌ده‌ن که‌ زۆر بۆن خۆشه‌، به‌شی هه‌ره‌  
گرنگه‌که‌ی ئه‌و گۆله‌ له‌ ناوه‌راسته‌که‌یدا به‌ په‌نگی زه‌رده‌ .

به‌کارده‌هێندریته‌ بۆ:

- برینی ته‌شه‌نه‌ کردوو (پێوه‌رکردنی تۆزه‌که‌ی) .

- هه لامهت (هه لمژینی بۆنه کهی) .
- ژانه زگ (شهر به تی تۆزی گۆله کهی) .
- بئ نوژی به نازاری ژن (شهر به تی تۆزی گۆله کهی) .
- به هیز کردنی گه دهو هه و کردنی (گۆله کهی وه ک چای دیم بکری و بخوریته وه) .
- شیري ژن زیاد ده کات .
- نار هقه هینه .
- فرمی سکی چاو (خواردنی گۆله حاجیله ی کولاو له گه ل سرکه) .
- زار کولی (جوینی گه لاو لاسکه کهی) .
- شردنی چاو (گه لاو لاسکه کهی) .
- هیستریاو کۆنه ندایمی ده مار (اعصاب) .
- نازاری ددان و گوی و باداری (هه ویری حاجیله له گه ل گۆله خاشخاشی کوتراو) .
- کوشتنی کر مه کان .
- تا داده به زینتی .

#### شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:

دیم کردنی (۱۰ - ۲۰) غرام گۆلی حاجیله له یه ک لیتر ئاودا بۆ ئه و که سانهی توشی به د هه رسی بوون به که لکه و به تایبه تی بۆ ئه و ژنانهی توشی تیکچوونی عادهی مانگانه بوون .

دروستکردنی مهره‌می حاجیله به‌م شیوه‌یه‌یه: (۲۵) غرام گۆلی  
وشکی حاجیله له‌گه‌ل (۱۲۵) غرام پۆن زه‌یتون تیکه‌ل که بۆ ماوه‌ی  
یه‌ک کاتژمیرو نیو تا دوو کاتژمیتر له‌سه‌ر ئاگر بیکۆلینه‌و له  
شوشه‌یه‌کی بکه‌و بیپالینه‌و پاشان به‌ ئه‌ندازه‌ی (۱۰ - ۲۰) غرام  
کافوری لی زیاد بکه‌، ئه‌و مهره‌مه‌ که دروست ده‌ییت له‌سه‌ر ئه‌و  
شۆینه‌ی داماله‌ که دیشی، به‌م شیوه‌یه‌ ده‌ستبه‌جی نازاره‌که‌ی ده‌شکیت.





### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

بۆ ئه‌وانه‌ی توشی به‌د هه‌رسی بوون چهند كه‌وچكیكى كاسته‌ر له  
نیو لیتر ئاوی گه‌رم بکه‌ن و هه‌ندێ ئاوی لیمۆی ترشی تی‌بکه‌ن و  
بیخۆنه‌وه، بۆ به‌شی ده‌ره‌وه پۆنه‌كه‌ی له شوینی ئازار یان خروو  
هه‌لسو، پاده‌ی خواردنه‌كه‌ی (٦٠-٢٤٠) نۆكه .

### تیبینی و پارێز!

له کاتی ئازاری گه‌ده‌دا گه‌رچه‌ك به‌کار مه‌هێنه.  
خواردنی دانه‌کانی گه‌رچه‌ك زیاتر له (٥-١٠) دانه هه‌ندێ جار  
ده‌بیته هۆی ژه‌هراوی بون و ترسناکه به‌ شیوه‌یه‌ك كه (٣-٤) دانه  
بۆ مندالۆ (١٥) دانه بۆ گه‌وران به‌سه بۆ مردنیان !!

## ٩٠ - گوئی زمانه‌گا ..... COW SLIP

گوئی زمانه‌گا له جینگای نه‌رمو له زه‌وی خۆله‌میشی یان خیزه‌لێن ده‌رویت، یه‌ك ساڵه‌یه‌و به‌رزیه‌كه‌ی (٢٥-٥٠) سم ده‌ییت، په‌نگی لاسكه‌كانی سه‌وزه‌و خاوه‌نی كوڵكێكی چپه‌، گه‌لاكانی پته‌ونو هه‌رچه‌نده‌ بیته‌ خوارێ گه‌وره‌تر ده‌بن، گوڵه‌كانی په‌نگ ناوین، له‌ هه‌موو هاریندا نه‌وگیایه‌ گوڵده‌دات، گوڵه‌كانی به‌ شیوه‌ی نه‌ستی‌یه‌ی پینج په‌رن، سروشتیكی گه‌رمی هه‌یه‌، گه‌لای نه‌و گوڵه‌ بو‌ ده‌رمان ده‌شیت .

### به‌گارده‌هیندریت بو‌:

- زه‌ردویی و هه‌وکردنی منداڵدان و به‌ردی میزڵدان .
- میز هی‌نو ئاره‌ق هی‌نه‌ .
- تایی سورێژه‌و خورێنكه‌و ئاوڵه‌ داده‌به‌زی‌یت .
- باداری و ئاوسانی گورچيله‌ ناهیت .
- دله‌راوکه‌و غه‌م لاده‌بات (ئای گوڵه‌كه‌ی) .
- دومه‌ل ده‌کاته‌وه‌ (هه‌ویری گه‌لا تازه‌كه‌ی) .
- سوتانی به‌ ئاگرو تاو گه‌ستویی (هه‌ویری گه‌لاکه‌ی) .
- هه‌لامه‌ت و نه‌خۆشی ده‌زگای هه‌ناسه‌دان .

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

(٢٠-٤٠) غرام گۆلی زمانه‌گا له یه‌ك لیتر ئاودا دێم بکه‌و بۆ هه‌وکردنی منداڵ دان بیه‌خۆره‌وه یان یه‌ك که‌وچکی چیشته‌ گۆلی زمانه‌گا له یه‌ك په‌رداخ‌ی گه‌وره‌ ناوی کول‌ا‌و بۆ ماوه‌ی (١٠) خوله‌ك دێم بکه‌و هه‌مو پ‌وژێك (٣-٤) په‌رداخ له‌ناو ژمه‌کانی به‌یانی و نیوه‌پ‌وژو ئیواره‌دا به‌خۆره‌وه، یان بۆ ئه‌و مه‌به‌ستانه‌ی سه‌ره‌وه، چه‌ند که‌وچکیکی چای گۆلی زمانه‌گا له هه‌ندێ ئاودا دێم بکه‌و به‌یانی و نیوه‌پ‌وژو شه‌و بیه‌خۆره‌وه .

### تێبینی و پ‌ارێز!

- گه‌لای ئه‌و گیایه‌ پ‌یویسته له (٢٤)ی پوشپه‌ر تا (١٠)ی گه‌لاوێژ به‌جندریته‌و وشك بک‌ریته‌وه .
- خونه‌ی قه‌ده‌کانی بۆ ده‌رمان هه‌لب‌ژێره .

۹۱- گوله بهرۆژه .....



گوله بهرۆژه ڤیتامین  
(A,D) ی تیدایه، رهگه که ی  
هۆرمۆنی جنسی تیدایه،  
نه گهر ههویره که ی له زگ  
بههستی زگ وه جو له دهخات،  
زیاتر تۆو گه لاکه ی دهه مانه .

به کارده هیندریت بۆ:

- کردنه وه ی میشک و دل .
- مشک و بۆق و زینده وه ره ده تینن (پشاندنن) (۲۰) غرام له ئاری  
گه لۆر گولۆ ره گه که ی) .
- دل به هیز ده کات (خواردنه وه ی یه ک میسقال له شه ربه ته که ی) .
- نازاری جومگه کان ده شکینن (ههویری گه لاکه ی) .
- مندال بون ئاسان ده کات (خواردنی ئاری گه لۆ کوتراوه که ی) .
- کرانه وه ی بئ نوژی .
- مه لاریاو تا (گه لۆر گوله که ی) .

**شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:**

(۵۶) گرام تۆوی گۆله به پۆژه له نیو لیتر ئاودا بکولێنی و (۱۴۰) گرام عه ره قی (اروج) و (۱۴۰) گرام شه کری له گهل تی که ل بکرییت، پۆژی (۱-۲) که و چکی لی بخوریته وه بۆ ئه و مه به ستانه ی سه ره وه باشه .

۹۲- گول مریه‌م، نه‌عنا سوره، چاو مه‌یمون ..... COGE

ئه‌و گیایه له کورستاندا به‌گیایه‌کی جوان ناو ده‌بریت، بۆنیککی تیژی هه‌یه، له کۆندا بۆ بی‌هیزی به‌کارده‌هات .

به‌کارده‌هیندرت بو:

- ئاره‌زوی خواردن ده‌کاته‌وه .
- وزه به له‌ش ده‌به‌خشی‌ت و میز هینه .
- خه‌و هینه‌و تا داده‌به‌زینیت .
- سورپژه (دیمکردنی گوله‌که‌ی) .
- باداری و نه‌مانی به‌رگری له‌ش له ئه‌نجامی به‌سالد‌اچون و ژنانی له‌حه‌یز که‌وتوو .
- په‌وانی و ته‌نگه‌نه‌فه‌سی .
- خوین دیتنی سه‌ختی عاده‌ی ژنان (خواردنه‌وه‌ی دیمکردنی گوله‌که‌ی) .
- ئه‌و برینانه‌ی کیم و زو‌خاویان کرد‌وه‌و دره‌نگ چاک ده‌بنه‌وه (مه‌رده‌می گوله‌که‌ی) .
- نه‌خۆشیه‌کانی جگه‌رو گورچيله‌و گه‌ده .
- هه‌لقه‌ندنی خلت و خالی سنگ .
- تاعون .

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

گۆل مریه‌م به‌ پاده‌ی (۲۰-۵۰) گرام له‌ یه‌ك لیتر ئاودا دیم بکریت به‌رگری له‌ش زیاد ده‌کات له‌ به‌رامبه‌ر هه‌موو نه‌خۆشیه به‌د هه‌رسه‌کان، بۆ باداری و په‌وانی گۆل مریه‌م به‌ پاده‌ی (۳۰-۵۰) دلوپه له‌ گه‌ل ژمه‌ خواردنه‌کاندا به‌ کاردیت بۆ نه‌وه‌ش (۱۵-۳۰) گرام گه‌لای وشکی گۆل مریه‌م له‌ یه‌ك لیتر ئای کولودا بۆ ماوه‌ی (۱۰) خوله‌ك دیم بکه‌و هه‌موو پوژیک (۲-۳) فنجان بخۆره‌وه، نه‌گه‌ر یه‌ك که‌وچکی چای زاجی سپی بکولینێ و له‌ گه‌ل گۆل مریه‌م لێکی بده‌یی و غه‌رغه‌په‌ی پێ‌بکه‌ی بۆ گه‌رو زۆر باشه‌، نه‌گه‌ر دۆشای گه‌لای گۆل مریه‌م له‌ گه‌ل سرکه‌ بخۆیت بۆ تاعون باشه‌ .



٩٣ - گژنیژ .....



گژنیژ گیایه‌کی کێوی و ئاوی یه، یه‌ک  
سالیه، سه‌وزه‌یه، گژنیژ له‌گه‌ڵ  
خواردنه‌کاندا ده‌خوړیت .

گژنیژ سروشتی سارد و پرۆتین و چه‌وری  
تێدایه، هیندیه‌کان تۆوی گژنیژ زۆر له  
خواردنه‌کانیاندا به‌کارده‌هێنن .

به‌کارده‌هێندری‌ت بۆ:

- خرو‌ی چاو ده‌شکێنی (گژنیژ ده‌خړیته‌ ناو ئاو تا تامی ده‌داتی،  
ئینجا ده‌خړیته‌ سه‌ر چاو) .
- زگ‌چوون و شیرپه‌نجه .
- دل‌ ئیشه‌ و غه‌م (پیش‌نوستن بخوړیت) .
- سارپ‌ژکردنی برین (ده‌کو‌تری‌ت و شه‌کری له‌ گه‌ڵ تێکه‌ڵ ده‌ک‌ری‌ت و  
ده‌خړیته‌ سه‌ر برین) .
- می‌شک و دل‌ به‌هێز ده‌کات و خه‌و هێنه .
- دل‌ه‌راو‌کی و هیستریا نا‌هێلی‌ت .
- زه‌ردویی .

- گەر و ئیشه (غەپ‌گەردن بە ناوی کولای تووی گژنیژ) .
- کرمی گەدەو لابردنی بای زگ (غازات) .
- سوتانەو و سرت‌وسۆی زار (شردنی زار بە ناوی گژنیژ) .
- برینه هەو کردووە کان (ناوی گژنیژی خاوە) .

### شیوەی ئامادەکردن و بەکارهێنانی:

ئەگەر گژنیژ بۆ لابردنی بای زگ بخوریت دەبێ (۱۰-۳۰) گرام لە  
یەک لیتر ئاودا دیم بکڕی و پوژی چەند جارێک پیالە یەک بخوریتەو .

٩٤ - گیابه‌ند .....



گیابه‌ند گیایه‌کی کێوی و به‌هاری و  
خۆپسکی و یه‌ک سالتی یه، له  
کوێستانه‌کان و ناوچه‌ شاخاویه‌کان و  
شوێنه‌ سارده‌کاندا ده‌رویت .

به‌رزیه‌که‌ی (٢٥-٣٠) سم ده‌بی‌ت،  
ده‌کوێنדרی‌ت و وه‌ک چای ده‌خوری‌ته‌وه،

گیابه‌ند گیایه‌کی بۆن خوشه‌و وه‌ک رێحان ده‌به‌ر پشتیند ده‌نرێ و  
هه‌ڵده‌گیرێ به‌لام له‌ لای هه‌ندی‌ک له‌ ناوچه‌کانی کورده‌واریدا واباوه‌ که  
گیابه‌ند شومه‌و هه‌لگرتنی خراپه‌و هه‌لی ناگرن و ده‌لێن: نه‌گه‌ر گیابه‌ند  
هه‌لگه‌رین به‌لایه‌ کمان به‌سه‌ر دیت نه‌مه‌ش زیاتر ده‌گه‌ریته‌وه‌ بۆ نه‌و  
روداوه، ده‌لێن: جاری‌ک فه‌قییه‌ک له‌ شاخ هه‌ڵده‌دی‌رێ و ده‌مریت که‌ ده‌چنه  
سه‌ر ته‌رمه‌که‌ی ده‌بینن گیابه‌ندی له‌به‌ر پشتیندی دایه، ده‌لێن: نه‌وه  
خه‌تای نه‌و گیایه‌شومه‌ بوه‌ بۆیه‌ له‌وکاته‌وه‌ گیابه‌ند هه‌لناگرن .

به‌کارده‌هێنדרی‌ت بۆ:

- نازاری گه‌ده‌و لاوازی (خواردنه‌وه‌ی ئاوه‌که‌ی له‌ خورینی) .
- ژانه‌زگ (ئاوی گیابه‌ند) .

**شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:**

ئەو گایە بۆ ئەو مەبەستانە‌ی سەرەو: ( ٥٠ ) پۆژ لەسەریەك  
دەخوریته‌وه پۆژی (٣) جار هەر جارە‌ی نیو یان یەك ئیستیگان .

٩٥ - گۆلی هه‌میشه به‌هار marigold .....

گۆله‌کانی هه‌میشه به‌هار ماده‌ی (پێزین و زوو هه‌لمین و تاله‌ ماده‌و ساپۆنین)ی تێدایه .

ئه‌و گۆله‌ تا (٣٠) سم به‌رز ده‌بێته‌وه‌و گه‌لاکه‌ی پانه‌ ، لاسکی باریکه‌ ، گۆلی زه‌رده .

له‌ ده‌شت و ده‌ر ده‌رویت، گیایه‌کی ئاوی‌یه‌و مائیش کراوه‌، گۆله‌کانی به‌یانیان زوو ده‌کرێنه‌وه‌و ئینواران سیس ده‌بن، له‌و گیایه‌ قه‌تره‌یه‌ک دروستکراوه‌ بۆ هه‌لاوساوی چاو، تۆزی ئه‌و گیایه‌ له‌ به‌هاردا له‌ ئینجانه‌دا ده‌چیندریت .

به‌گاردەهیندریت بۆ:

- بێخه‌وی و په‌شوکاوی و تیکچونی ده‌ماره‌کان (اعصاب) .
- برینی گه‌ده‌و زه‌ردویی .
- نه‌خۆشیه‌کانی جگه‌رو چاو .
- گه‌رفته‌کانی خوینی مانگانه‌ی ژنان و پێکخستنی عاده‌ی کچان .
- زیبکه‌و عازهبه‌ی هه‌رزه‌کاری (لیبه‌ستنی گه‌لا‌ی تازه‌ی نه‌مامی گۆلی هه‌میشه به‌هار به‌ کوترای .

- مێخەك و بالوكە (لێبەستنی گەلای تازەى هەمیشە بە ھار بە كوترای لە گەل سرکە) .
- شردنى برین (گیراوى گۆلە كانى) .
- ژانە زگ (خواردنى گۆلە كانى) .
- ئارەزوى خواردن دەكاتەو .
- كۆخەرەشەو ڕشانەو (كەوچكێك لە ئاوى گەلەكەى بۆ یەك پیاڵە ئار) .
- دڵەكوتە .
- برین زوو ساپێژ دەكات و گوشتى داویتەوێ (گۆلەكەى) .

### شیوەى ئامادەکردن و بەكارھێنانى:

بۆ برینى گەدەو زەردویی و نەخۆشیەكانى جگەر بەم شیوەیە یە:

(۱-۲) كەوچك شیلەى تازەى گۆلى هەمیشە بە ھار لە (۱) فنجان ئاوى كۆلۆدا دیم دەكړی، بەیانى و نیوەرۆو شو دەخوریتەو .

ئەو ژنانەى كە توشى تێكچوونى خوینى حەیز دەبن ئە گەر یەك ڤلە لە پێش دیتنى خویندا لە ئاوى دیمكراى گۆلى هەمیشە بە ھار بخۆنەو گرتەكانیان چارەسەر دەبێ .

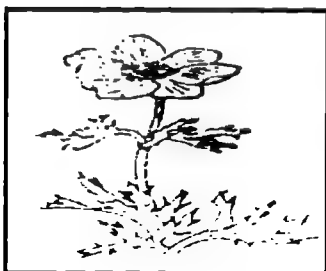
گۆلێكى هەمیشە بە ھار لە ناو نیو پەرداخ ئاودا دیم دەكړیت و پۆزى (۲-۳) جار، جارى فنجانیكى لى دەخوریتەو .

بۆ نه‌هه‌شتنی دومه‌لۆ زه‌پکه‌ی هه‌رزه‌کاری ده‌توانیت که‌وچکێکی  
چێشت له‌ تۆزی هه‌میشه‌ به‌هار به‌ ( ٥٠٠ ) غرام که‌ره‌ بگریه‌وه‌و  
لیی نیی.

### تێبینی و پاریز!

- شیوه‌ی کۆکردنه‌وه‌ی گه‌لۆ گۆلێ هه‌میشه‌ به‌هار به‌یانیه‌ که‌  
خونچه‌ نارنجیه‌ که‌ی تازه‌ پشکوتوه‌ .
- ده‌بی له‌ کاتی ته‌پری و تازه‌بیدا گۆله‌کانی کۆبکریته‌وه‌ .
- له‌ سیبه‌رو هه‌وای پاکدا وشک بکرینه‌وه‌ باشه‌ .

٩٦- گۆله‌باغ ، سورە گۆل ..... red – rose



گۆله‌باغ تايبه‌تمە‌دی زۆری دەرمانیی  
هەیه. لێ گۆله‌باغ دا مەرەبایەك دروست  
دەكریت كە هەم وزە بەخشەو هەم خۆراكە ،  
پەرەكانی وشك دەكرێنەوه ، ماددە‌ی (تانین) و  
زوو هەلمینی تێدا یە ، پەرە‌ی ئەو گۆله  
توانای مژینی ژەه‌ری هەیه .

بە‌گاردە‌هێندە‌رت بۆ:

- نە‌خۆشیە‌كانی دە‌مارو سیل .
- رە‌وانی بە‌رده‌وامی سە‌خت (پەرە وشك كراوه‌كان) .
- سەر ئیشە‌و ئازاری گە‌رو (خواردنە‌وه‌ی گۆل‌اوه‌كە‌ی) .
- ئاوساوی چاو .
- رێكخستنی دە‌زگای هە‌رس (گۆلی گە‌لاسورە‌كانی) .
- نە‌خۆشی دڵ (كۆلاندنی گە‌لاسورە‌كانی) .
- گە‌دە‌ بە‌هێز دە‌كات (گە‌ل‌اوه‌ گۆلی سور) .
- بۆنی ناخۆشی زار لادە‌بات (غە‌رغە‌رە‌كردن بە‌ گۆل‌اوه‌ی ئەو گۆله  
لە‌ گە‌ل سركە) .



- ژه‌هراوی بون (په‌ره وشك كراوه‌کانی).
- ئاره‌زوی جنسی که‌م ده‌کاته‌وه (خواردنی گول‌وه‌که‌ی).

**شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:**

ئه‌گه‌ر (۱۰۰) گرام ئاری گول‌و گه‌ل‌ای تازه‌ی گول‌ه‌باخ له‌گه‌ل (۱۰۰) گرام پۆنی کونجی یان پۆنی زه‌یتون بکولیندری‌ت، پۆنیک ده‌مینیت‌ه‌وه که بۆ ئه‌و مه‌به‌ستانه‌ی سه‌ره‌وه به‌سه .

٩٧- گیاشیر ..... milk wort

له‌به‌ر ئه‌وه به‌ر گیایه ده‌گوتریت گیاشیر که گوايه شیر زیاد ده‌کات، به‌لام ئه‌وه تا ئیستا به به‌لگه‌وه نه‌سه‌لمیندراوه .

به‌کارده‌هیندریت بو:

- نه‌خۆشی (ذات‌الجنب) ، (تۆزی په‌گه‌که‌ی) .
- نه‌خۆشی (استسقاء) .
- هه‌رکردنی گورچيله .
- کوخه په‌شه‌ر تازاری گه‌روو بین .
- نه‌خۆشی ده‌ماره‌کان .

شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌ینانی:

بو ئه‌و مه‌به‌ستانه‌ی سه‌ره‌وه هه‌موو کاتز ییریک به به‌چکی چای له په‌گی کولای گیاشیر ده‌خوریته‌وه .

کولاندنی په‌گی گیاشیر به‌م شیوه‌یه‌یه: پاده‌ی (٣) غرام په‌گی گیاشیر له یه‌ك چاره‌گ لیتر ئاودا بکولیندو کاتی ئاوه‌که‌ی بوو به هه‌لم به‌کاری بینه .

۹۸- گوڵه هێرۆ ، خه تمی ..... may shmallow



هێرۆ له بنه ماله ی تۆله که یه ، زۆر جوړی  
هه یه وهک: سپی، سوور، رهش، په مهبی.  
تهواری گولۆ گه لاو ره گه کانی بۆ درمان  
دهشیت. تۆوی هێرۆ له به هاردا باش  
دهوێت. به قه له میش ده گریت. زیاتر گه لاو  
ره گه که ی درمانه .

به گارد ده هیندریت بۆ:

- رێره ی میزو میزلدان و گه ده خوش ده کات .
- کۆخه وه لاهمهت و ئازاری قورگ لاده بات (خواردنه وه ی ئاری  
کولای گوڵه که ی) .
- چاو ئیشه و ئاری لوت .
- ددان دره هینانی مندال (له کاتی دره هینانی ددانی مندالدا  
ئه گهر گوڵه هێرۆ کولای له سه ر پووک دانیی ددانه که ی به  
ئاسانترو بێ ئازارتر دردیته) .
- له رزو تاو گرانه تاو فی .
- تهنگه نه فه سی و کۆخه په شه و ژانه سه ر .

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

بۆ ئەر مه به ستانهی سه ره وه: (۱۰-۳۰) غرام گوڵی هه یرو له یهك لیتر ئاودا بۆ ماوهی نیو کاتژمێر دیم بکهو هه موو رۆژیک (۳-۴) ئیستیکانی لی بخۆره وه .

بۆ شردنه وه و درژه میکرو بکردنی چاویش هه مان گیراوهی سه ره وه به کار دیت، بۆ نازاری گه روو بکولاندنی (۳۰-۵۰) غرام گه لای هه یرو به سوده.

بۆ ئه وانهی نه خو شى (فی) یان هه یه یان سه ریان ته وا و نیه ئاوی ره گی هه یرو تیهك له به ئاردی جو وه کو خه نه له سه ریان نین چه ند جارێك دواى تاشینی دیته وه سه ر حال، یان مشتیک له گوڵی هه یرو له ناو یهك لیتر ئاوا بکولێنریت یان دیم بکریت رۆژی (۲-۳) فنجانی لی بخوریته وه، گه لاکه شی هه ر به هه مان شیوه ئاماده ده کری .

بۆ ته نگه نه فه سی و سنگ توندی (۱۵) غرام گه لای وشکی هه یرو پارچه یه کی بچوک له ره گه که ی له ناو یهك لیتر ئاودا بۆ ماوهی یهك کاتژمێر ده یکولێنیت و دواى پالۆتن له یهك رۆژدا ده بخویته وه .

### تێبینی و پارتیز!

• گه لای گوڵی هه یرو ده بی له هاویندا له دواى پشکوتن تازه به تازه کۆبکریته وه له جینگای پاک و سیبه ردا وشک بکرینه وه به لام ره گه کانى ده بی له پایزدا پاش هه لکه ندن باش بشۆردرینه وه و پاک بکرینه وه، ئینجا له شوینی سیبه ردا وشک بکرینه وه .

٩٩- قەیتەران، موی بەراز، پرسیاوشان .

ئەو گیایە لە بارە‌ی دەرمانە‌وە سودی زۆرەو لە شوینە ساردە‌کان دە‌پوێت، بە قە‌دەر ٣٠-٤٠ سم بە‌رز دە‌بی‌تە‌وە، لاسکی باریک و ڕە‌شە، گە‌ڵای پان و سه‌وزه بە‌زۆری لە قە‌دی شاخە‌وە دە‌پوێت بە تاییبە‌تی لە شوینی نمناک و ئاودار .

بە‌کار‌دە‌هێ‌ند‌رێ‌ت بۆ:

- بزوینە‌رو می‌ز هێ‌ن و ئارە‌ق هێ‌نە .
- سنگ نە‌رم دە‌کاتە‌وە .
- نە‌خۆشی سپ‌ل و سیە‌کان .
- تە‌نگە‌نە‌فە‌سی .
- نە‌خۆشی دە‌ردە‌پ‌و‌ی کە نە‌خۆشیە‌کی پی‌ستیە .
- ئازاری کە‌لە‌کە‌و گورچیلە‌کان .
- ئازاری دە‌ست و قا‌چ .
- سوتانە‌وی می‌زە‌پ‌ۆ .
- چرکە‌ می‌زە (کولاندنی قە‌یتە‌ران لە‌گە‌ڵ گە‌زگە‌سکە ) .
- خلتە‌ی سنگ و بە‌لغە‌م .

## شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌كارهێنانی:

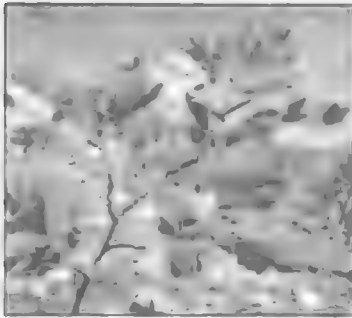
بۆ ئه‌و مه‌به‌ستانه‌ی سه‌ره‌وه‌ ده‌بی: (۲-۳) غرام له‌ گه‌لاکه‌ی له‌ چه‌ند  
گرامیك ئاودا بکولێ و به‌یانی و ئیواران ئیستیکانیکی لێ بخوریته‌وه‌.  
بۆ نه‌خۆشی ده‌رده‌پړی، قه‌یتهران ده‌سوتینری و تۆزه‌که‌ی له‌ گه‌ل پۆن  
زه‌یتون تیگه‌ل ده‌کړی و له‌سه‌ر شوینه‌که‌ داده‌نری یان گرته‌وه‌ی  
خۆله‌میشتی قه‌یتهران به‌ ئاو .

بۆ سوتانه‌وه‌ی میزه‌پۆ بۆ ماوه‌ی (۷) رۆژ (۱۰۰) غرام بۆ لیتریك ئاو  
ده‌کولیندری و تا خه‌ست ده‌بیته‌وه‌ ئینجا به‌یانیان ده‌خوریته‌وه‌ .  
بۆ چرکه‌میزه‌ ده‌بی (۱۰) غرام له‌ قه‌یتهران له‌ گه‌ل (۱۰) غرام له‌  
گه‌زکه‌سکه‌ له‌ یه‌ك لیتر ئاودا بکولیندری و بۆ ماوه‌ی یه‌ك هه‌فته‌  
به‌رده‌وام بخوریته‌وه‌، بۆ خلتی سنگ و هه‌لقه‌ندنی به‌لغهم خواردنی  
قه‌یتهران له‌ گه‌ل گولی هیڤۆ به‌کارینه‌ .

## تییینی و پارێز!

• له‌لای ئین سینا قه‌یتهران سروشتیکی گه‌رمی هه‌یه‌ له‌ به‌رئه‌وه‌  
ئه‌وانه‌ی سروشتیان گه‌رمه‌و زوو هه‌لده‌چن با که‌متر به‌کاری بینن.

# ١٠٠- گێوژ، زلزالک، وازگیل، زعرور، ئەزگیل، گێوژە گەورە



گێوژ دارێکی سه‌خت و پته‌وه، له‌ شوێنی سارد و شاخاوی ده‌رویت، دارێکی دیمی‌یه. میوه‌ی خێزانی ئەو گێوژانه‌ی که‌ له‌ سه‌رده‌وه‌ ناویان هاتوه‌ هه‌موو یه‌ك شینۆن، وه‌ك كه‌لا خه‌ڕ و زه‌رد و سوورو ره‌شی هه‌یه، له‌باره‌ی ده‌رمانه‌وه‌

جیاوازیان نیه، له‌ گۆله‌كه‌ی داو و ده‌رمانی‌کی زۆر دروست ده‌كریت و به‌ تایبه‌تی له‌ ئەوروپا، كه‌ میوه‌ی ئەو داره‌ گه‌شت به‌ قه‌ولی حسابگه‌ران واته‌ پاییز هات، داری گێوژو ئەزگیل (گێوژە گه‌وره‌) پێكه‌وه‌ په‌یوه‌ند ده‌گرن، میوه‌ی ئەو داره‌ ده‌وله‌مهنده‌ به‌ ڤیتامین (B,C) و جه‌وه‌ری لیمۆ، گۆله‌كه‌ی بۆنی‌کی خۆشی هه‌یه .

گێوژە گه‌وره‌ش (ئەزگیل) وه‌كو گێوژ وایه‌ به‌لام له‌و گه‌وره‌ تره‌، به‌ تورکی پینی ده‌لێن (ئەزگیل) به‌ فارسی (كونوس) یان (طبری مازندران) ی پێ ده‌لێن، به‌ عه‌ره‌بی (زعرور الکبیر) ی پێ ده‌لێن، چونکه‌ ده‌نکه‌کانی دوو ئەوه‌نده‌ی گێوژی ناسایی‌یه، وه‌كو گێوژ ڤیتامینی تێدایه‌ واته‌ جه‌وه‌ری گێزه‌ر، هه‌روه‌ها ڤیتامین (B,C) و تانینی تێدایه‌

که جهوههري مازوه . له کوندا لايان وابوه که داردهست يان گوچاني نهو  
داره بهدهست ههر کهسيکهوه بيت بهختهوهر دهبيت .  
يه کيک له پزيشکه کونه کاني نهو روپا لاي وابوه نه گهر ژني سک پر  
بهرموريک يان ملوانکه يه که له داري نه زگيل به کارييت منداله کهي  
له بار ناچيت نهو هشي به تاقیکردنه وه سه لماندوه .

### به گارده هيئدرت بو:

- رشانه وه خوین به ربوون (ميوهی گيوژي شاخی) .
- پاککردنه وهی سنگ و هه لقه ندنی به لغهم .
- نازاري گه ده (دهنکی گيوژ به کالي هه چهنده تفته) .
- رهواني (دهنکی گيوژي کال) .
- لاوازي دل و ريکخستنی ليدانه کاني دل و ده کوته .
- که مخوينی .
- شه کره (چای گه لای گيوژ) .
- گرژبوونی ماسولکه کان و ژانه سهر (خواردنه وهی شه به ته کهي به شه کره وه) .
- ثاره زوی خواردن ده کاته وه .
- چرکه ميزه (خواردنی به ره کهي) .
- سوربونه وه و هه وکردنی دوانزه گري (گه لای به ري گيوژه گه وه) .
- لابردنی به ردی ناو گورچيله و ميزلدان .



## تیبینی و پارێز!

- گۆلی گێوژ پێش پشکوونی لێ ده کرێته وه بۆ ده رمان چونکه نه و کاته خاوهنی چهند مادهیه کی کیمیاییه .
- نارکی گێوژ به هۆی مادهی - ئه سید ساندریک - ژه هراوی یه به لām هی گێوژه گه وره (ئه زگیل) وانیه .

## ۱۰۱- گيا خوژه ، گيا دوكليو، گيا دۆخهوه ، گيا سريش

ئەو گيايە گولەكانى ھېشوين و رەگەكانىشى ھەر ھېشودارن، لە بەھاردا لە چىشتى دۆكليو دەكرىت و تامى خوش دەكات، رەگى ئەو گيايە لينجە بۆيە زانا ئەبوعەلى سينا دەليت: بەگەلگە بۆ نەخوشى جومگەكان، شىخ رەزاي تالەبانى دەربارەى وەسفى ئەو گيايە گوتويەتى:

(خوژە) تۆ بۆ گەل و ھۆز پرشنگى ھاتى

وابزانم ھەر تۆ گولى ئاواتى

بەگاردەھىندريت بۆ:

- نازارى جومگەكان .
- كرمى گەدە .
- خواربونى دەموزارو تىكچوونى كۆئەندامى دەمار (كولاندن و خواردنى ئەو گيايە لەگەل سىر) .
- ئيفليجى .

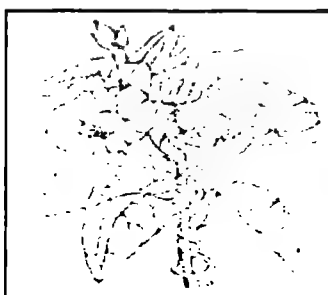
شىۋەى ئامادەكردن و بەگارھىنانى:

ئەگەر گيا خوژە لەگەل گولى بەيىوندا بگولئىندريت و ئاۋەكەى بخورىتەۋە بۆ نەھىشتنى ھەمو جۆرە كرمىكى ناۋگەدە باشە، بۆ

ئىفلىجى بەم شىۋەيە: (۱۰۰) غرام لە گەلای ئەو گىايە تىكەل بە  
سىرو لە يەك لىتر ئاۋدا بكوئىنەو لە ماۋەي (۵) پۇژدا بىخۆرەۋە، لە  
تۆزى رەگەكەي جۆرە چەسپىك دروست دەكرىت كە لە ھەموو چەسپىك  
بەھىزترە .

## پیتی ( لام )

۱۰۲- لاولاوه ، دار پیچ .....



لاولاوه گیایه‌کی ده‌ست چینه‌و له  
حه‌وشه‌ی مالا‌ندا ده‌رو‌ی و خو‌ی به‌ دارو  
دیواردا هه‌ل‌ده‌واسر‌ی، گه‌لا‌کان‌ی تام‌یک‌ی  
تال‌یان هه‌یه‌و هیل‌نج دروست ده‌که‌ن بو‌یه  
له‌ زان‌ستی پزیش‌کیدا که‌م به‌کار‌دیت .  
میوه‌که‌ی پیش گه‌یشتن ره‌نگ‌ی ره‌ش هه‌ل‌ ده‌گه‌ری .

به‌کار‌ده‌ه‌ین‌در‌یت بو‌:

- قه‌بزی (میوه‌که‌ی) .
- عاده‌ی ژن دینه‌ی (دیم‌کردنی ئاوه‌که‌ی، به‌ تایبه‌ت بو‌ ئه‌و ژنانه‌ی  
- فیبروم -یان هه‌یه‌و پی‌وه‌ی ده‌نالینه‌ن، ئازاره‌که‌ی ده‌ش‌کینه‌ت) .
- هه‌و‌کردنی ده‌ز‌گای هه‌ناسه‌دان‌و کو‌خه .
- ئاوسانی جگه‌رو سپ‌ل‌و سیل .
- باداری (لینه‌نی ئاوی لاولاوه له شوینه‌ی ئازاره‌که‌ی) .
- بیرۆ (شیری لاولاوه) .

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

کۆڵاندنی (۱۰-۲۰) غرام گۆڵی لاولاوه له یەك لیتر ئاودا بۆ باداری  
(۴۰) غرام گۆڵی لاولاوه له یەك لیتر ئاودا بۆ ماوهی (۱۰) خۆلەك  
بکۆڵێنە .

### تێبینی و پاریز!

- . میوهی ئەو گیایە نابێ بدرێ بە منداڵان چونکە کار لە سرو  
شتیان دەکات و دەبیته هۆی ژەهراوی بوون .
- . رادهی به کارهێنانی بۆ گه‌وران ۸-۱۲ غرامه .

۱۰۳- لۆبیا ..... cowJ- ped



پوده کینکی کشتیاری سالانه یه له پۆلی  
که له کانه، فاسولیاو نوک ده گریته وه.

لۆبیای سهوز خاوه نی څیتامین (b,c) و  
کارۆتیننه، لۆبیای سپیش خاوه نی  
ژماره یه کی زۆر له څیتامین (b , e) و

کالسیۆم و فوسفۆرۆ ئاسنه. لۆبیای یابانی که (سۆیا) ی پی ده لێن  
څیتامین (a , b , e , d , f , k , p) تیدایه. له یابان له و  
لۆبیایه شۆرباوێک دروست ده که ن که هم ده زمانه و هم به تامه. سوسی  
سۆیا له گه ل چه لاهو به تامه .

به کار ده هیندریت بۆ:

- دل خۆش ده کات (لۆبیای سهوز) .
- نه خۆشی گورچيله .
- شه کره (خواردنی نانی سۆیا) .
- ژنی دوو گیان .
- باداری و پشت ئیشه ی به رده وام و نازاری جومگه کان .
- شیر زیاد ده کات .

- وزه به له‌ش ده‌به‌خشیت .
- نه‌خۆشی دل (پۆنی سۆیا) .
- دەم و چاو پوون ده‌کات (سۆیا) .

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

لۆبیا به‌خاوی و به‌کولاری و به‌شۆربا ده‌خوریت و تاییه‌تمه‌ندی ده‌رمانی  
له‌ده‌ست نادات .

### تێبینی و پاریز!

خواردنی لۆبیا بای زگ (غازات) دروست ده‌کات له‌به‌ر ئه‌وه‌ باشتر  
وايه له‌گه‌ڵ گیتوژو بیه‌رو هه‌نگوین و خه‌رته‌له‌ بخوریت .

## ١٠٤- لادن .....

لادن گیایه‌که بو جوانی، لوسو به‌رزه، گوله‌کانی سوورن، نه‌رخه‌وانی و زه‌ردو شه‌پورین، گولی لادن که تامی بیبه‌ر ده‌دات وه‌ک زه‌لاته ده‌خوری، گه‌لاکانی له‌گه‌ل په‌تاته چیشتی لی دروست ده‌کری. میوه‌فهریکه‌کی لادن ده‌خریته ناو ترشیات .

### به‌کارده‌هیندریت بو:

- نازاری بی‌نوژی ژن .
- میکروب ده‌کوژی .

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:

گه‌لای تازه‌ی لادن بو‌ماوه‌ی (١٥) رۆژ له‌ناو کحو‌لی پزیشکیدا ده‌خوسیندریت، دوا‌ی پالوتنی به‌قه‌ده‌ر یه‌ک که‌وچکی قاوه (٢-٣) جار له‌ رۆژی‌کدا به‌کار ده‌هیندریت، به‌شیوه‌ی دل‌پاندیش (١٠-٢٠) دل‌په‌ له‌ رۆژی‌کدا به‌کار ده‌هیندریت .

(٥٠) گرام له‌ گه‌لاکانی سه‌ری قه‌ده‌کانی لادن و (٥٠) گرام (پونه) تیکه‌ل ده‌کری و به‌قه‌ده‌ر که‌وچکی قاوه له‌ یه‌ک فنجان ناوی کولادا رۆژی (٢) جار ده‌خوریته‌وه .



## پیتی ( م )

۱۰۵ - میکوک ، شیرین به‌یان ..... liquorice



می‌کوک له دروستکردنی حه‌بی کۆخه‌دا  
زۆر به‌کارده‌هیندریت، گیایسه‌کی کیوی و  
دیمی و خۆرسکییه. له‌ کیلگه‌کاندا  
ده‌رویت، له‌ ره‌گه‌که‌ی شه‌ربه‌تی سوس  
دروست ده‌کریت .

به‌رزیه‌که‌ی (۶۰-۳۰) سم ده‌ییت و لاسکی راست و پته‌وه، گه‌لا  
شانه‌یی به‌کانی له‌ گه‌لاچکه‌ی هیلکه‌یی سه‌وز پیکهاتون، گوله‌کانی  
وردن، سپی و ئاوین، میوه‌که‌ی له‌ چه‌ند دانه‌یه‌کی زۆری وه‌ک به‌رو  
پیکهاتون، ره‌گه‌که‌ی ده‌رمانه .

### به‌کارده‌هیندریت بۆ:

- هه‌لقه‌ندنی خلت و خالی سینه .
- ئاره‌زوی خواردن ده‌کاته‌وه (ره‌گی می‌کوک) .
- میز زیاد ده‌کات .
- هه‌وکردنی ده‌م و زار .

- تا داده‌به‌زێنی .
- پێکخەری پێخۆله‌یه .
- گەدەر دوازدە گری تیمار دەکات .
- باداری (تۆزی میڤکوک لە گەل شەکر) .

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

(۲۵-۳۰) گرام لەو گیایه له یهك لیتر ئاودا بکولێنه، کاتی که دوو به‌شی ئاوه‌که بوو به هه‌لم بیه‌خۆره‌وه و دهم و ددانی پێ بشۆ .  
بۆ باداری په‌گه‌که‌ی ده‌کووتری تا ده‌بی به تۆزو له‌گه‌ل شەکر ده‌خوڕیته‌وه، رۆژی (۳) جار هه‌ر جاره‌ی یه‌ك که‌وچکی چای .  
(۱۵۰) گرام په‌گی میڤکوک له یه‌ك لیتر ئاودا بخوسینه‌وه (۱-۲)  
فنجان بیه‌خۆره‌وه . په‌گه‌که‌ی به‌پاده‌ی یه‌کسان له‌گه‌ل بی تی‌که‌ل بکه‌  
ساردیه‌کی فینک و میز هینی لی دروست ده‌بیته .  
بۆ برینی گه‌ده، په‌گی میڤکوک له یه‌ك لیتر ئاودا (۵) خوله‌ك  
بکولێنه و بیه‌خۆره‌وه .

١٠٦- مامیران ..... gentiona luta

گیایه‌کی تفتەو رەگه‌کانی وشک دەکرێنەوه .

به‌کارده‌هێندری‌ت بۆ:

- هه‌وکردنی نه‌خۆشییه‌ جنسیه‌کان وه‌ک سیفلیس .
- ته‌نگه‌نه‌فه‌سی و ئازاری شێر په‌نجه .
- ئازار ده‌شکێنی و خه‌و هێنه .
- خوێن ده‌پاڵتیوی و میز زیاد ده‌کات .
- بێ‌هۆشکه‌ره .
- ئازاری گه‌ده‌و مایه‌سیری .
- کێم و ئازاری چاو لاده‌بات (شردنیان به‌ دۆش‌وای شیلە‌ی مامیران).
- برینه‌کانی پێ‌لوی چاو (شردنیان به‌ دۆش‌وای شیلە‌ی مامیران) .
- می‌خه‌ک و بالوکه (شیلە‌ی تازه‌ی مامیران) .
- رەقبوونی خوێن‌به‌ره‌کان و په‌ستانی به‌رز .

شی‌وه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌ینانی:

دۆش‌وای مامیران به‌م شی‌وه‌یه‌ دروست ده‌کریت: (٤) گرام له‌ شیلە‌ی مامیران له‌ گه‌ل (٦٥) گرام گول‌او .

تێبینی و پ‌ارێز!

دێ‌م‌کردنی مامیران ده‌بێ‌ ته‌واو له‌ ژێر چاودێری هه‌کیم دا‌بێ‌ .

۱۰۷- مهرزهنجۆش ..... oriqanum

مهرزهنجۆش ماددهی (تاین)ی تیدایه، له چیشتهخانه کاندایه گهل خواردنی مراوی و هیلکه دا داده نری، ههروه ها له زهلاتهش ده کریت، نهو گیایه کیوی و مالیشی هیه، زوو سه رما بردوو ده بی له بهر نهوه پیویسته له شویی هه تاوو گله سوردایه پهره ورده بکریت .

به کار ده هیئدریت بو:

- میز گیران .
- گه ده به هیئ ده کات .
- میز هیئ و ئاره ق هیئ .
- ئازاری جومگه کانی رۆماتیزمی ده شکینیت .
- خهو دینیی به سه ر له شدا .
- هه لامه و گه رو ئیشان و کردنه وهی بۆری هه ناسه دان و سی یه کان (هه لمژینی هه لمه کهی) .
- میشر و مه گه ز ده ره تیئیی (هه لمی ئاوی مهرزهنجۆش) .
- سوتانه وهی ناو ده م و پوک (ئاوی گو له کانی) .
- تو ره بوون و هه لچوون .
- په له ی سه ر سپینه ی چاو لاده بات .

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

(۳۰-۵۰) غرام گیای مهرزه‌نجۆش له یهك لیتر ئاودا دیم ده‌کری و به‌یانی و شه‌و ئیستیکانیکی لی ده‌خوریته‌وه .

ئه‌و که‌سانه‌ی که توشی بی‌خه‌وی بوون، هه‌ندیک له‌ گه‌لای مهرزه‌نجۆش له‌تله‌ت بکه‌ن و له‌ژێر سه‌ریان دا بنێنن، ورده ورده خه‌وه‌که‌یان قورس ده‌بیته‌و ده‌خه‌ون . یان یه‌ك که‌وچکی کاسته‌ر له‌ یه‌ك په‌رداخ ئاودا بۆ ماوه‌ی (۱۰) خوله‌ك دیم بکه‌ن و رۆژی (۲) فنجانی لی بخۆنه‌وه .

بۆ هیوربوونه‌وه‌ی هه‌لچه‌وه‌کان (۱۰) غرام بۆ یه‌ك لیتر ئاو ده‌کولی و شه‌وی یه‌ك په‌رداخ پیش نوستن ده‌خوریته‌وه .

### تییینی و پارێز!

- گولۆ گیایه‌که‌ی ده‌بی به‌یانیاں له‌دوای وشک بوونه‌وه‌ی شه‌ونم کۆبکریته‌وه‌و له‌ شوینی پاک و سیبه‌ردا دا بنری .
- به‌کارهێنانی مهرزه‌نجۆش به‌ ژهمی له‌ راده‌به‌ده‌ر باش نیه .

١٠٨- چلتوك مه‌ره‌زه summer savory .....

ئەو سەوزەییە مەدەدەیی چەوری و قەندیی و تانینی تێدایە، خاوەنی سروشتییکی گەرمەو هەموو بەشەکانی بۆ دەرمان دەشێت، بۆنی خوشە.

بەکار دەهێندەرت بۆ:

- ئارەزوی خواردن دەکاتەو (ئەگەر بە خاوی بخوریت).
- غازات و بای زگ ناھێلێ.
- ئیفلجی و ئازاری جومگەکان.
- ئاوسانی گەدەو ڕیخۆڵەو سپل.
- باداری و ڕەوانی و ئازاری نەخۆشی - سیاتیک -.
- گوێ گران بوون (چکاندنێ ئاوی مەره‌زه‌ی خا).

شیوێ ئامادەکردن و بەکارهێنانی:

ئەو گیایە بەشیوێ کولاندن و بە خاوی و بە ڕیگەیی دڵپاندن بەکاردێت، لە دواي دامالینی تویکڵەکەیی دەبێ بە برنج .  
ئەگەر هەویری مەره‌زه‌ لە گەڵ کەمێک پۆنی گۆلی سوور گەرم بکری و چەند دڵپەییەکی بکریته گۆیچکە هەم کەریەکی چاک دەکاتەو و هەم ئەو ویزە ویزەیی که لە گۆیچکەدا پەیدا دەبێت چارە دەکات. شیوێ بەکارهێنانەکەیی بە شیوێ هەویر بەم شیوێیە: مەره‌زه‌ تیکەلی ئاوی سارد بکەو لە شوینی ئازاری - سیاتیک -ی بێستە چاک دەبێتەو.

١٠٩- ماش .....

ماش خاوەنی ماددە‌ی پرۆتین و کالسیۆم و پۆتاسیۆم و مە‌گنێسیۆم و ئە‌سید فۆسفۆریکە. خۆراکیکی سوکە و گە‌دە ماندو ناکات، قیتامین (a,b) ی تێدایە، ماشە‌سپی و چار ڕەشکە‌ش لە‌و خێزانە‌ن .

بە‌کار‌دە‌هێند‌رێ‌ت بۆ:

- لاوازی و بە‌هێزکردنی بینایی و دە‌مارە‌کان .
- سەرئێ‌شە‌ی سە‌خت .
- تا و کۆخە (ناوە‌کە‌ی) .
- چالاک‌کردنی سو‌ری خوێ‌ن (ماش‌ی کولاو بە‌ ڕۆ‌نی بادام یا‌ن هەر ڕۆ‌نیکی تر) .
- نە‌خۆشییە‌کانی پێ‌ست (هە‌ویری ماش‌ی کولاو لە‌ گە‌‌ل س‌رکە‌) .
- لە‌هۆ‌ش خۆ‌چوون (دامالێ‌نی لە‌ش بە‌ ماش‌ی کولاو) .
- س‌نگ نە‌رم دە‌کاتە‌وه (چێ‌شتی ماش‌ بە‌ شێ‌لم) .

شی‌وه‌ی ئامادە‌کردن و بە‌کار‌هێ‌نانی:

ماش بە‌ دێ‌م کرد‌ن و بە‌ کولاو‌ی و بە‌ چێ‌شت دە‌خو‌رێ‌ت کە‌ پێ‌ی دە‌لێ‌ن: چێ‌شتی ماش‌ێ‌نە‌ .

## پیتی ( . ن )

### ١١٠- نیلوفه‌ری ئاوی .....

نیلوفه‌ری ئاوی گیایه‌کی جوانه که له قولایی ئاوو ئه‌و روبرانه‌ی که زۆر پێژدن نین ده‌رویت .

به‌کارده‌هێندرت بۆ:

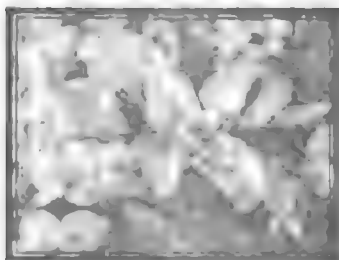
- ره‌وانی خویناوی (گۆل و ره‌گه‌کانی نیلوفه‌ر) .
- خلتە (رمل)ی گورچيله‌و میزندان .
- سووتانه‌وه‌ی بۆری میز .

شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

پاده‌ی به‌کارهێنانی نیلوفه‌ر (١) که‌وچکی قاوه‌یه‌ له‌ گۆله‌  
شێکراوه‌که‌ی له‌ (١) فنجان ئاوی گه‌رمدا که‌ بۆ ماوه‌ی (١٠) خوله‌ک  
گه‌رم بکریته‌وه‌ هه‌موو رۆژێک (٢-٣) فنجانی لێ بخوریته‌وه‌ .



# ۱۱- نه عنا، نه عنا کیویله، پنگ، فوتنج peppermint



ئو نه عنايه بۆنيكى خوشى ههيه،  
 بۆنى نه عنا بۆ ده عبا به سوده به  
 تاييه تي مشك چونكه رقى له  
 بۆنه كهى ده بيهوه.  
 مآددهى زوو هه لىنى وهك :

(كارقون - caruone) و تانىنى تىدايه، گيايه كى ئاوى خۆرسكى يه له  
 رۆخ جۆگه و ناو ده غلانو گوندو چيادا شين ده بيهت، به رزيه كهى ده گاته  
 (۱) مهتر، نه عناى ده ستهچين هه موو گيايه كهى ده رمانه، پهنديكى  
 نه لمانى ده ليهت: ئو كه سهى هارپى نه عناى ده ستهچينه ... ئيهتر  
 پيوستى به داوده رمان نيه .

به گارده هيندرت بۆ:

- گه ده به هيز ده كات و قه بزي لاده بات .
- ئازارى گوپچكه و دل و جگه ده شكينى .
- به ده رسى لاده باو رپره وى ميز خوش ده كات .
- دله كوته (خواردنى نه عناى كولاو) .
- رشانه وه (خواردنه وى نه عناى كولاو) .

- رەتاندنی دەعبا (پشانندی ئەو شوێنە بە ئاوی گەڵاکە‌ی).
- ژانە‌زگ و ژانە‌سەر و بای زگ .
- بە‌رسیچکە‌ و دڵە‌ک‌زە (نە‌عنای سە‌وز) .
- مایە‌سیری .
- ئارە‌زوی جنسی دە‌جولێ‌نێ .
- خوێ‌ن بە‌ربوونی نا‌وزگ (خواردنە‌وە‌ی ئارە‌کە‌ی لە‌ گە‌ڵ سە‌رکە‌) .

#### شی‌وە‌ی ئامادە‌کردن و بە‌کارهێ‌نانی:

لە‌ کاتی ئازاری دڵ دا هە‌ندێ‌ک نە‌عنا لە‌ شیردا بکولێ‌نە‌و بە‌گە‌رمی  
بیخۆ‌رە‌و . بۆ ئە‌و مە‌بە‌ستە‌ی سە‌رە‌وە‌ش: (١٠) غرام لە‌ گە‌ڵای نە‌عنا لە  
(١) لیتر ئاو دا دێ‌م بکە‌و بە‌یانی و نی‌وە‌پۆ‌و شە‌و فە‌نجانیکی لێ  
بخۆ‌رە‌و، یان هەر کاتی چاییت دێ‌م کرد قە‌دێ‌کی نە‌عنای تێ‌دا نقوم بکە‌و  
بیخۆ‌رە‌و .

ئە‌وانە‌ی بە‌ خواردنی گوێ‌زو فە‌ستق و عە‌لی بابا نا‌رە‌حە‌ت دە‌بن با  
ماس‌ت و دۆ بە‌ نە‌عناوە‌ بخۆ‌نە‌و، ئە‌گەر نە‌عنا لە‌ گە‌ڵ کە‌مێ‌ هە‌نگوین  
تێ‌کە‌ڵ بکە‌یت و لە‌ دە‌وروبە‌ری گوێ‌چکە‌تی بناخی ئازارە‌کە‌ی دە‌شکێ‌نێ .  
کە‌سێ‌ک می‌زی نە‌یە‌ت با نە‌عنا بکولێ‌نێ‌ت و ئێ‌نجا دا‌یپۆ‌شی هە‌تا  
هە‌لمە‌کە‌ی دە‌روات و بیخواتە‌و چاک دە‌بی‌تە‌و .

ئە‌گەر نە‌عنا وە‌کو پریاسکە‌یه‌ک لە‌ گە‌ڵ ئاردی جۆ‌دا بە‌ کار بهێ‌ندری‌ت  
بۆ چارە‌سە‌ری ژانە‌سەر باشە .

۱۱۲- نیسک ..... lentil

نیسک گوشتی ڕوه که. ئه بوعه لای میعری که سهوزه خۆریکی به نایبانگ بووه له جیاتی گوشت نیسکی خواردوه .  
نیسک ههرسی قورسه و خۆین دروست ده کات، خه و ئالۆز ده کات، ئاسنو کالسییۆم و فۆسفۆرو قیتامین (b) ی تیدایه .

به کارده هیندرت بۆ:

- قه بزی (تویکلی نیسک) .
- کیشی مندال زیاد ده کات .
- خۆین زیاد ده کات ..
- ددان له کلۆر بوون ده پاریزی .
- خۆراکیکی به سوده بۆ ژنی دووگیان .
- برینی قول (نیسکی کولاو له گهڵ ههنگوین) .
- ئه و که سانهی زهین و بیریان زۆر ده خه نه کار .
- ئه و ژنانه ی ئاره زوی هه بوونی کچ ده کهن (خواردنی نیسک) .
- گه ده به هیژ ده کات (نیسکی کولاو به لام بای زگ دروست ده کات).
- نازاری سنگ و کوخه ده شکینتی (ئاوی نیسکی کولاو) .

- عادی ژن رێک دەخات (نێسکی کولاً) .
- بڕینه کێماویە کان (دانانی هه‌ویری نێسک له‌ گه‌ڵ سرکه‌) .
- نه‌رم که‌ره‌وه‌یه (توێکلی دانه‌کانی نێسک) .
- سوور بوونه‌وه‌ی پیست و تره‌کینی پاژنه‌ی پی .

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

بۆ نه‌هێشتنی بای زگ ده‌بێ نێسکی کولاً له‌ گه‌ڵ سرکه‌دا بخوری‌ت،  
بۆ سووربوونه‌وه‌ و خرووی پیست و قه‌لشین نێسک له‌ گه‌ڵ سپینه‌ی هێلکه‌ی  
مریشک به‌کاربێنه .

### تێبینی و پارێز!

- هیچ کات نێسک له‌ گه‌ڵ ماسی سوێردا نه‌خۆیت .
- نێسک دروستکه‌ری خۆینه‌ و خۆین خه‌ست ده‌کاته‌وه‌ له‌ به‌ر ئه‌وه‌ ئه‌و  
• که‌سانه‌ی خۆینیان زۆره‌ با خۆیان له‌ خواردنی نێسک بپاریزن .
- ئه‌وانه‌ی مایه‌سیریان هه‌یه‌ نابێ نێسک زۆر بخۆن .
- نێسک بۆ بینایی زیانی هه‌یه .

۱۱۳- نۆك .....



نۆك خاوهنى پرۆتىن و چهورى و كالىسيوم و  
فيتامينه كانى (A,B۱,B۲,C,P,P) يه .  
هينديه كان زور نۆك دهخون، جوريكى نۆك  
دهكولتندري و له گهل ليموى ترش تيكهل  
دهكريت و دهخوريث كه ههم تامى خوشه و ههم باي زگ دروست ناكات .

به كارددهيندريث بۆ:

- لهش بههيز دهكات (نۆكى كولار) .
- خوين دروست دهكات .
- نارەزوى جنسى زياد دهكات .
- نازارى سنگ دهشكىنى (نۆكى كولار له گهل خوي) .
- دهنگ نوسان (خواردنهوى ناوى نۆك له گهل شيرى گهرم) .

شيوهى ئاماده كردن و بهكارهيتانى:

نۆك به برژاوى و به كولاوى و به فەريكه يى دهخوريث و تاييه تمه ندى  
دهرمانىي له دهست نادات .

١١٤- نی‌رگز .....

نی‌رگز گولێکی زەرە، شێوی له گولە حاجیلە دەکات . له سه‌ره‌تای به‌هارددا دەرە که‌وێت، بۆنێکی خوشی هه‌یه . په‌یدا بونی نی‌رگز مژدە‌ی هاتنی به‌هاره .

به‌کارده‌هێندری‌ت بۆ:

- له‌به‌رچواندنی مندال .
- بۆنکردنی خوشی یه‌ك به‌ دلدا دینی .
- گه‌ڕی (مه‌ره‌می گول و گیای نی‌رگز) .
- ئاره‌زوی جنسی پیاو زیاد ده‌کات .
- برینی پیس بوو چاک ده‌کاته‌وه (بنی نی‌رگز) .
- ورده ئاسنو بزمار له له‌شدا را‌ده‌کێشێته دهره‌وه .
- په‌له‌ی ره‌ش لاده‌بات (سرکه‌و نی‌رگز به‌ تیکه‌لی) .
- دهره‌ری‌وی (پیوازی نی‌رگز) .
- برین وشک ده‌کاته‌وه‌و زاری برین دینیته‌وه‌یه‌ك (بنکه نی‌رگز) .
- سووتانی برین و هه‌لامساری (تۆزی هارپاره‌وی نی‌رگز و هه‌نگوین) .
- زیپکه‌ی دهم و چاو لاده‌بات .
- باداری ( تی‌هه‌لسونی پۆنی نی‌رگز) .
- ئازاری مندال‌دان و ته‌سکه‌کردنه‌وی بۆ‌ی مندالان (پۆنی نی‌رگز) .
- کرمه‌کان ده‌کوژیت .

## پیتی ( ه )

١١٥- هه‌نجیر .....



هه‌نجیر زۆر جۆری هه‌یه که په‌نگی زه‌ردو  
وه‌وه‌شەیی له هه‌مویان زیاتر خاسیه‌تی  
ده‌رمانیان هه‌یه، گه‌لای دره‌ختی هه‌نجیر  
په‌نجەیی و گنج گنجه، هه‌رکاتی گه‌لایه‌ک  
یان لاسکی هه‌نجیر لی بکه‌یته‌وه شیری  
لی دیتو خویه‌ک دروست ده‌کات میوه‌ی هه‌نجیر له راستیدا خۆراکینکی  
نیوه کامله .

ماده کاریگه‌ره‌که‌ی زیاتر له گۆله‌کانی دایه، نه‌و میوه‌یه نه‌وه‌نده  
پیۆزه که خوای گه‌وره له‌گه‌ل زه‌یتوندا سویندی پی‌خواردوه‌و  
ده‌فرمویت: ﴿والتین والزیتون﴾ هه‌نجیر قیتامین (A,B,C) تیدایه  
جگه له ناسن و مه‌نگه‌نیزو گوگرد. شیری هه‌نجیر گوشتی کرچ و کال  
وه‌کۆل دینیت . له شوینی سارددا دره‌نگ دیته به‌ر. کورد ده‌رباره‌ی  
هه‌نجیر گوتویه‌تی: بخۆ هه‌نجیر .... بیره زنجیر .

هه‌نجیری وشک خاوه‌نی (٥٠%) شه‌کرو (٣٠%) پرۆتینه، یه‌ک چاره‌گ  
هه‌نجیری وشک‌کراوه‌ی (١٤٧٥) کالۆری گه‌رمی یه .

به‌کارده‌هیندریت بو:

- بۆنی ناخۆشی زار ناهیلّیت (خواردنی هه‌نجیر) .
- ره‌وانکه‌ریکی به‌هێزه (شیری هه‌نجیر) .
- نازاری گه‌رو سنگ و قورگ ده‌شکینّی (شیری هه‌نجیر یان خواردنه‌وه‌ی شه‌ربه‌تی هه‌نجیر و شیر) .
- کوّخه‌ و ئاوی زار (شیری هه‌نجیر) .
- تا داده‌به‌زینّی (تویکلی تازە‌ی هه‌نجیر) .
- دلّ به‌هێز ده‌کات (گوله‌کانی هه‌نجیر) .
- نازاری جومگه‌کان ده‌شکینّیت (گولی هه‌نجیر) .
- لیدانی دلّ رێک ده‌کات (گوله‌کانی) .
- شکاندنی نازاره سه‌ره‌تایه‌کانی بی‌ئومیدی ژن یان ته‌واوبونی عاده به‌یه‌کجاری .
- په‌ستانی خوین داده‌به‌زینّی .
- هه‌رسی خواردن ئاسان ده‌کات (ئه‌گه‌ر له‌پیش خواردندا بخوریت) .
- قه‌بزی (مه‌رباو که‌مپوتی هه‌نجیر) .
- کوّنه‌ده‌رد (غه‌رغه‌په‌کردن به‌ ئاوی هه‌نجیر) .
- کوّخه‌په‌شه (قاوه‌ی هه‌نجیر واته‌ هه‌نجیری کوتراو) .
- ره‌وانی خویناوی (خواردنه‌وه‌ی ئاوی لقه‌کانی هه‌نجیر) .
- دو‌مه‌لی پیس و می‌خه‌ک و بالوکه‌ و خالّ (شیره‌که‌ی) .
- نازاری ددان (شیری هه‌نجیر) .
- زه‌ین و هۆش زیاده‌ده‌کات (خواردنی هه‌نجیر له‌گه‌ڵ فسته‌ق و بادام) .



### شی‌وه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

هه‌نجیر به‌ شی‌وه‌ی د‌ل‌پ‌اندن (۱۰-۱۵) د‌ل‌پ‌ه‌یه‌، ده‌شتوانیت له‌ گه‌ل  
که‌مێک ئاو تێکه‌ڵی بکه‌یت و ر‌ۆژانه‌ بیه‌خ‌ۆیت‌وه‌، هه‌نجیری سوتاو له‌ گه‌ل  
ر‌ۆن بده‌ی له‌ موی سه‌ر ر‌ه‌نگی قاوه‌یی ده‌رده‌چیت، سووتاندنی هه‌نجیر  
له‌ گه‌ل گلیسرین ب‌ۆ سپی کردنه‌وه‌و پته‌وی د‌دانه‌کان ز‌ۆر به‌ سو‌ده‌ .

شیری هه‌نجیر بکریته‌ ناو شیر‌وه‌ ده‌یگ‌ۆر‌ی ب‌ۆ په‌نیرو ئه‌و په‌نیره‌ش  
ساکارترین په‌نیره‌ له‌ باره‌ی هه‌رسه‌وه‌ . هه‌ر شتی‌ک نه‌ کو‌ل‌ی و دره‌نگ کو‌ل  
بیت د‌ه‌نکی‌ک له‌ میوه‌ی کالی هه‌نجیری تی‌بکه‌ ده‌کو‌ل‌یت .

ئه‌گه‌ر (۴۰-۱۲۰) گرام هه‌نجیری وشک له‌ (۱) لیتر ئاودا بکو‌ل‌ینی،  
شه‌ربه‌تی‌ک دروست ده‌بیت که‌ ب‌ۆ هه‌لامه‌تی سه‌خت و گه‌رو ئیشان باشه‌ .  
ئه‌گه‌ر هه‌نجیرو خورماو کشمیش و تر‌ی هه‌ر چواریان به‌ شی‌وه‌ی  
یه‌کسان له‌ (۱) لیتر ئاودا بکو‌ل‌ینی، ب‌ۆ هه‌وکردنی سیه‌کان ز‌ۆر باشه‌ .  
ب‌ۆ قه‌بزیش ده‌توانیت له‌ قاپی‌کی شیردا (۳) هه‌نجیری وشک که‌ چوار  
له‌ت کراب‌ی له‌ گه‌ل (۱۲) دانه‌ کشمیش بکو‌ل‌ینیت و به‌ یانیان له‌  
خوری‌نی بیه‌خ‌ۆیت‌وه‌ .

### تیبینی و پارێز!

هه‌نجیر ئه‌گه‌ر جی‌گا‌که‌ی ز‌ۆر سارد بو‌و ئه‌وا پ‌ی ناگات و به‌ کالی  
ده‌می‌نیت‌وه‌، له‌ زستاندا ئه‌و ج‌ۆره‌ هه‌نجیره‌ش که‌ هه‌نجیره‌ دی‌وه‌ی پ‌ی

دهلێن خواردنه کهی دهبیته هۆی ژههراوی بموون چونکه شیریکی  
زۆری تیدا دهمینیتتهوه .

ئه گهر ههنجیر دواى لى کردنهوه له سه به ته یه کدا دابنریت و به  
قوماشیکی کون کون دابپۆشریت و هه تاو لى بدات رادهی  
شه که کهی له ( ۳۰% ) تا ( ۴۰% ) زیاد دهکات .

١١٦- هەنار .....

هەنار میوه‌یه‌کی پایزی‌یه، ترش و شیرین و میخۆشی هه‌یه .  
ترشه‌که‌ی ددان هه‌ل ده‌کات . ده‌نکه‌کانی به‌ یاسایه‌کی زۆر جوان  
ریزکراون، هه‌ر له‌به‌ر ئه‌وه‌شه‌ که به‌ شتی چاک و پێک و پێک ده‌گوتریت:  
ده‌لێ ده‌نکی هه‌ناره‌!

هه‌ناری ترش قیتامین (c) ی تێدایه، شیرینه‌که‌ی کاربۆهیدراتی  
تێدایه، هه‌نار به‌ گشتی قیتامین (a,b,c,e) ی تێدایه، هه‌نار  
میوه‌که‌ی و توێکلی ره‌گه‌که‌ی و توێکلی قه‌ده‌که‌ی و توێکلی میوه‌که‌ی  
ده‌رمانه .

به‌کارده‌هێندری‌ت بۆ:

- شکانی نینۆک (تێهه‌لسونی ئای هه‌نار) .
- گه‌ده (توێکل و گولێ هه‌نار) .
- ژنی بی‌زوکهر (خواردنی ده‌نکه هه‌نار) .
- کوشتنی کرمی پێخۆله و کرمی کدویی (کولاندنی توێکلی ره‌گی  
دره‌ختی هه‌نار) .
- برین (سوتاندنی توێکله‌که‌ی و پێوه‌کردنی) .
- سووتانه‌وه‌و برینی پوک و ناو ده‌م .
- گه‌شه‌ی منداڵ .

- رشانه‌وه .
- کرم ده‌کوژیت (ره‌گه‌که‌ی) .
- غه‌م لا ده‌بات (ئاوی هه‌نار) .
- ره‌گی ددان پته‌و ده‌کات .

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:

بۆ سووتانه‌وه‌و برینی نار زارو پووک، په‌ره‌ ته‌نکه‌که‌ی هه‌نار وشک ده‌کریتته‌وه‌و له‌گه‌ل سمل‌و زاخ ده‌گوتری و غه‌رغه‌ره‌ی پێ‌ده‌کریت .

بۆ نه‌ه‌یتتنی کرمی کدو له‌ له‌شدا به‌م شیوه‌یه:

(٦٠) غرام له‌ ره‌گه‌و توێکلی تازه‌ی هه‌نار یان وشک‌کراوه‌که‌ی (٦) کاتژمێر له‌نار ئاودا بی، ئینجا له‌ نیو لیتر ئاودا بیکولێنه‌ هه‌تا قه‌باره‌که‌ی (٧٦) غرام ده‌میتیتته‌وه‌، له‌ ماوه‌ی کاتژمێریک و نیودا (٣) جاری بخۆروه‌، ئینجا له‌ دوا‌ی (٢) کاتژمێر ره‌وانکه‌ریک بخۆ .

(٢٢٤) غرام توێکلی ره‌گی دره‌ختی هه‌نار له‌ یه‌ک لیتر و نیو ئاو بکه‌و ماوه‌ی کاتژمێریک بیکولێنه‌، دوا‌یه‌ وازی لێ بینه‌و دوباره‌ بیکولێنه‌وه‌ هه‌تا نیو لیتر ده‌میتیتته‌وه‌، له‌و گیسراوه‌یه‌ فنجانیکی پر غه‌رغه‌ره‌ی پێ‌بکه‌و هه‌رچه‌ندی پتویست بێ هه‌ر (٤) کاتژمێریک فنجانیکی لێ بخۆروه‌. بۆ کرمیش دوا‌ی خواردنه‌وه‌ی فنجانی یه‌که‌م ره‌وانکه‌ریکی به‌دوادا بخۆروه‌و بۆ ئه‌وه‌ی کرمه‌که‌ پال نیت.

١١٧- هه‌رمی ، هه‌رمی گولای ..... pear – tree



دره‌ختیکی به‌رداره، به‌ره‌که‌ی له‌ سیو ده‌چیت،  
گولیکی سپی ده‌کات هه‌تا ئیستا (٥٦) جوړی  
دوژراوته‌وه .

هه‌رمی قیتامین (a,b,c) ی تیدایه، خاوه‌نی  
ئاسنو کالسیسۆم و فۆسفۆرو مه‌گنیسیۆم و

پوتاسیۆمه . هه‌رمی میوه‌یه‌کی شیرین و ئاوداره . لاسۆره‌ش جوړیکی  
تری هه‌رمییە . هه‌رمی له‌ ناو گه‌لادا هه‌لده‌گیرئ و بۆنیکێ خوش به‌ ناو  
مالدا بلاوده‌گاته‌وه . شه‌کری هه‌رمی گولای له‌ جوړی (لولۆزه) .

به‌کارده‌هیندریت بۆ:

- په‌ستانی خوینی به‌رز (خواردنی هه‌رمی به‌تویکله‌وه) .
- نازاری گورچيله‌و به‌ردی میژدان .
- خواردن هه‌رس ده‌کات .
- روخساری مروڤه‌ جوان ده‌کات .
- هینزی پیاوه‌تی زیاد ده‌کات .
- باداری و نازاری جومگه‌کان ده‌شکیننی .
- پژمین نایه‌لئ .
- میز هینه‌ (ناو گولئ هه‌رمی پاش کولاندنی بخوریته‌وه) .
- که‌مخویننی .

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

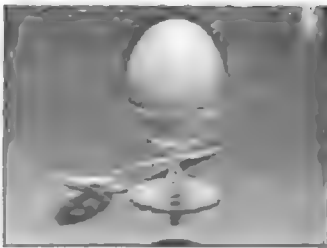
له کاتی نوستنی شهوایهك ههرمى بۆ میزی پێدهكهى و بۆ ئازاری گورچيله باشه، (١٠٠) گرام له گهلای دارى ههرمى و تویكلى سیو كهوشك بویتهوه به پادهی یه كسان بۆ بهردى گورچيله و میزلدان زۆر باشه، بۆ ههرسکردنى خواردن یهك كهوچكى قاره تویكلى ههرمى و وشككراوه له یهك فنجان ئارى كولاودا دیم بکه و بیخۆرهوه .

خواردنهوهی (١٠٠) گرام له گهلای تازهی درهختى ههرمى بۆ ماوهی (٢٠) خولهك له ئارى كولاودا دیم بکه، بۆ ژانى میزلدان زۆر باشه، بۆ توانهوهی بهردى گورچيله و میزلدانىش، تویكلى ههرمى گولاوى له گهل تویكلى سیو وهك چایی بخۆرهوه .

### تیبینی و پارێز!

- خواردنى ههرمى بۆ كهسانى توشبوو به شهكه زیانى نیه چونكه به ئاسانى ههرس دهبێ .
- بۆ وشككردنهوهی تویكله كهى دهبێ بكریت به دهزوهوه له بهر ههتاو ههلا بواست .
- بۆ وشككردنهوهی میوهكهشى، دهبێ ههرمى پارچه پارچه ببرد و به پەتیکهوه بكرێ و له بهر ههتاو یان سۆبه وشك كرێتهوه .
- ئه گەر ئهوه كه سه گهدهی نهیهش ههرمى وا چاكه به تویكلهوه بخوریت .

١١٨- هیلکه .....



توێكلی هیلکه‌ی مریشك له كالیسیۆم  
پێكهاتوو و مریشك كه هیلکه ده‌كات  
به‌ناچاری ده‌ییت كالیسیۆم زۆر به‌كاریینی  
تا توێكلی هیلکه‌ی پته‌و بیست، له‌به‌ر  
ئه‌وه‌شه‌ كه زیاتر له‌سه‌ر زه‌وی شت

هه‌ڵده‌گرێته‌وه‌و خۆراك په‌یدا ده‌كات چونكه‌ زه‌وی كالیسیۆمیکی زۆری  
تێدایه‌، جارێکیان له‌ناو تاقیگه‌دا مریشكێکیان له‌ خواردنی كالیسیۆم  
بێ‌به‌ش كردو له‌ قه‌فه‌سیكدا جێیان كرده‌وه‌ كه‌ بیجگه‌ له‌ كالیسیۆم  
هه‌موو ماده‌دانه‌ی تریان بۆ ئاماده‌ كردبوو. دوا‌ی ماوه‌یه‌ك دیتیان كه  
مریشك هیلکه‌ی كردوو و هیچ شوێنه‌واریکی نه‌ خواردنی كالیسیۆمی  
له‌ هیلکه‌كه‌دا دیاری نادات و به‌لكو هیلکه‌كه‌ كالیسیۆمی له‌ جارانیشت  
زیاتره‌.

له‌ دوا‌ی ئه‌وه‌ كه‌ درێژه‌یان به‌ تاقیكردنه‌وه‌كانیاندا بۆیان ده‌ركه‌وت  
كه‌ مریشك له‌ توخی كالیسیۆم كه‌ له‌ له‌شی دایه‌ كالیسیۆم دروست  
ده‌كات.

ده‌ئێن له‌ بنه‌ڕه‌تدا مریشك له‌ هیند په‌روه‌رده‌ كراوه‌ پاشان بۆ  
شوێنه‌كانی تر چوو. چینه‌كانیش پێش (٣٥٠٠) ساڵ له‌مه‌وبه‌ر  
ناسیویه‌وه‌ خواردویه‌نه‌.

هەر له دێر زەمانە‌وه‌ مرۆڤ ئە‌و شتە‌ی له‌ دڵدا بۆ‌ته‌ مه‌ته‌ڵ که‌ ئایا  
مریشک له‌ هێلکه‌یه‌ یان هێلکه‌ له‌ مریشکه‌؟!  
هێلکه‌ له‌و ماددانه‌ دروست نابێ‌ت که‌ له‌و پۆ‌ژده‌دا مریشکه‌ که‌ ده‌یخواز  
به‌‌لکو له‌و ماددانه‌ی که‌ مانگی‌ک له‌مه‌وبه‌ر خواردوویه‌تی دروست  
ده‌بێ‌ت، به‌‌لام هه‌رچی توێکله‌ کالیسیۆمه‌که‌یه‌تی له‌و ماددانه‌ پێک‌دێ‌ت  
که‌ له‌و پۆ‌ژده‌دا خواردویه‌تی .

#### به‌‌کارده‌هێندری‌ت بۆ‌:

- وزه‌ به‌ له‌ش ده‌به‌خشی‌ت .
- که‌مخوێ‌نی .
- گرفت و لاوازی جنسی .
- دله‌راوکی .
- سیل و شه‌کره‌ .
- چاره‌سه‌ری چه‌وری پێ‌ست .
- چاره‌سه‌ری وشک‌بوونه‌وه‌ی پێ‌ست .
- روخسار جوان ده‌کات .

#### شی‌وه‌ی ئاماده‌کردن و به‌‌کاره‌یتانی:

بۆ چاره‌سه‌ری چه‌وری پێ‌ست به‌‌م شی‌وه‌یه‌: تی‌که‌‌لکردنی سپینه‌ی  
هێلکه‌ له‌ گە‌ڵ سه‌هۆ‌ل و ئاوگی لیمۆ شله‌یه‌ک جوان جوان لێک‌دري‌ت



پاشان بدریت له دەمو چارو بو ماوه‌ی چاره‌گێک بهێلدریتەوه پاشان  
بشۆردریت .

بو پیستی وشکیش بهم شیوه‌یه: زەردینه‌ی هیلکه له گەل  
که‌وچکیکی گه‌وره له پۆنی کافور جوان لیکبدریت پاشان بدریت له  
دەمو چار له دوایدا به ئاوی شیلەتین بشۆردریتەوه .

ئەگەر زەردینه‌ی هیلکه له گەل کریمیکی باش تیکەل بکریت و له  
دەمو چار بدریت، روخسار جوان و رون دەکات .

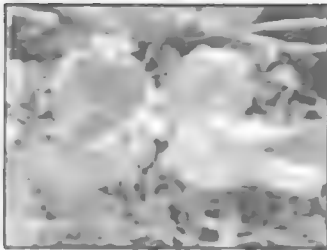
ئەگەر بته‌ویت هیلکه‌ی نوێ له هی کۆن جیا بکه‌یتەوه، خویاوکیک  
بینەو هیلکه‌که‌ی بخه‌ره نار ئەگەر نقوم بوو ئەوه کۆنه، ئەگەر سه‌ر  
ئاویش کهوت ئەوه نوێیه .

### تییینی و پارێز!

• هیلکه باشت‌ر وایه له گەل نان و شیردا بخوریت چونکه  
کاربۆهیدراتی کهمه .

## پیتی ( و )

۱۱۹- وینجه alfalfa .....



وینجه گیایه‌کی به‌هاریه‌و له‌سه‌ر پنجه‌ی  
خۆ‌ی ده‌رویتته‌وه، نه‌لفی‌یه‌و سالی (۳-۴)  
چار ده‌رویتته‌وه، وینجه لینجه مادده‌یه‌کی  
تیدایه که له ئاودا هه‌لداوسی، کاتی  
ده‌گاته ریخۆله‌کان ئاو ده‌مژێ و بارستایی

یه‌که‌ی زیاد ده‌کات و دیواری ریخۆله ده‌په‌ستیوێ و نه‌و که‌سه‌و ره‌وان  
ده‌کات. نه‌گه‌ر ئاژۆل به‌ شلکی بیخوات زگی هه‌لداوسی و ده‌یکوژیت .  
هه‌موو گیایه‌که‌ی ده‌رمانه .

به‌کارده‌هیندریت بو:

- ئاره‌زوی خواردن زیاد ده‌کات .
- دومه‌ل ده‌رده‌کات (نه‌گه‌ر وینجه بخړیتته سه‌ری) .
- ره‌ق بونی خوێن به‌ره‌کان .

شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌ینانی:

بو نه‌و مه‌به‌ستانه‌ی سه‌ره‌وه پینۆسته وینجه وشك بکړیتته‌وه و  
تۆزه‌که‌ی له یه‌ك که‌وچکی چای سرکه‌ی سیو (cider) و یه‌ك که‌وچکی  
چای هه‌نگوین له په‌رداخیکدا تیکه‌ل بکړیت و بخوړیتته‌وه .

۱۲۰- وەنەوشە .....

وەنەوشەى بۆندار خاوەنى مادەى ئەسید سالیسیدو پڕۆلین و مادەیه كى ناوى و كەمىك مادەى بۆنداره، گىایه كى گول و رده، گولەكانى زەردى مه یله و سپىن . له مێرگ و دەم جۆگاکان دەپوین .

به كاردەهێندەرت بۆ:

- بادارى (گەلاو گولەكەى) .
- تەنگەنەفەسى و خیزە خیزی سنگ .
- كۆخەرەشە (كولاندنى گەلاكەى) .
- شيرپەنجەى زمان .
- سورپژەو فێى مندال .
- بى خەوى و قەبزی .
- زەردوىى و مایەسىرى .
- هەلقەندنى بەلغەم .
- باى زگ ناھیلێت (پەگى گولێ وەنەوشە) .
- قورپ دێتێتەو .
- پەستانی خوینی بەرز (وەنەوشەى بى بۆن) .
- خوین پاك دەكاتەو و مێز هێنە .
- گرتەكانى پێست و موو وەرین .
- كپژێرى سەر ناھیلێت (شەردنى سەر بە گىراوێ گەلاوگولێ وەنەوشە) .

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

بۆ ئه و مه به ستانه ی سه ره وه: وه نه وشه ده توانریت (۳) کاتژمیر جاریک بخوریته وه. بۆ ئازاری قورگو سورینچک ده توانریت غه رغه ره به ئاوه که ی بکریت.

پاده ی به کارهێنانه که ی (۶۰-۴۰) غرامه له یه ک لیتر ئاودا. له تۆزی ره گی گۆلی وه نه وشه ی فه رهنگی (۸-۱۰) غرام شه ربه تیک دروست ده کریت که قورپ ده هینیتته وه و ره وانکه ریکی به هیژه.

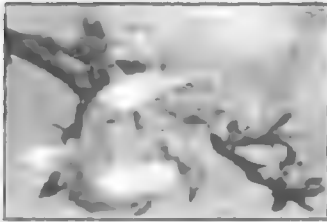
(۶۰-۳۰) غرام له گۆله که ی چه ند پۆژیک له سه ر یه ک بخوریت بۆ ره وانی باشه یان خواردنی (۳) میسقال گۆلی وه نه وشه له گه ل شیرێ وشک هه ر بۆ ره وانی. پۆنی وه نه وشه ده رمانی کۆخه یه و موو وه ریته. خواردنه و دی (۳) غرام له وه نه وشه دوا ی ئاره ق کردن له هه مامدا بۆ ته نگه نه فه سی باشه. تی هه لسونی پۆنی وه نه وشه له سنگی مندال بۆ کۆخه ی وشک زۆر باشه.

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

(۱۵۰) غرام گۆلی وه نه وشه له یه ک لیتر پۆنی کونجیدا بخوسینه و دوا ی چه ند پۆژیک دوباره گۆله وه نه وشه ی لی زیادبکه ئه وکاره هیته دریه پی ده تارپونه که ی له بۆنی نویی ره نگی گۆله وه نه وشه تیر ده بیته. کولاندنی گه لای وه نه وشه ی بۆندار هه موو جو ره کۆخه یه ک لاده بات، هه روه ها ده توانریت غه رغه ره به ئاوه که ی بکریت بۆ ئازاری گه روو بین.

## پیتی ( ق )

۱۲۱- قه‌یسی ، شیلانه ، زه‌ردالو ..... APRICOT



داری قه‌یسی یه‌کیکه له‌داره  
به‌رده‌کان، له‌هه‌موو شوینیکی  
کوردستاندا ده‌رویت، جزیریکی قه‌یسی که  
پیی ده‌گوتریت (شه‌می) له‌شیرینیدا  
هاوتای هه‌نگوینه .

قه‌یسی خاوه‌نی ئیتامین (A) یه، شاعیر له‌ده‌بارهی قه‌یسی دا  
ده‌لیت:

قه‌یسی پشکوت به‌داره‌وه هه‌نارگوئی به‌زاره‌وه

به‌کارده‌هیندریت بو:

- تینویتی ده‌شکینیت .
- مایه‌سیری (چه‌وری ناوکی قه‌یسی) .
- ئاره‌زوی خواردن زیاد ده‌کات .
- سک چون راده‌گریت (رۆنی شیری ناوه‌که‌ی) .
- که‌مخوینی .
- رێپه‌وی خوین رێک ده‌خات .

- کرم ده‌کوژیت (خواردنی گه‌لاک‌ه‌ی) .
- خوین به‌ربوون (خواردنی گول‌ی نه‌پشکوتو) .
- هه‌لگه‌پان له‌به‌ر گه‌رما (خواردنی قه‌یسی) .
- بۆ منداڵان سودی زۆره‌ چونکه‌ ئیتامین (A) ی تێدایه .
- چاو جوان ده‌کات .
- شه‌وکویری .
- نازاری گویچکه‌ (چکاندن‌ی چه‌ند دڵپه‌یه‌ک له‌ رۆنه‌که‌ی) .
- خوین به‌ربوونی لوت (لۆکه‌ی ته‌رکراو له‌ ئاوی کولاری خونه‌که‌ی بخریته‌ ناو لوت).

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌ینانی:

قه‌یسی به‌کالی و له‌ شیوه‌ی شه‌ربه‌ت و مره‌بادا به‌کاردیت، ناوکه‌ قه‌یسی شیرین وه‌کو بادام به‌کاردیت و جوړیک زه‌یتیشی لی‌ ده‌ردیت که‌ له‌ زه‌یتی بادام ده‌چیته‌، هه‌رچی ناوکی قه‌یسی گولایه‌ تاله‌ به‌ ه‌زی بوونی ترشه‌لۆکی (سیاندریک یان پروسیک) که‌ ژه‌ه‌راوی و کوشنده‌یه‌، ئاوگی قه‌یسی پاش وشک‌کردنه‌وه‌ی له‌به‌ر هه‌تاو پیی ده‌گوتریت نانه‌قه‌یسی، گه‌لای قه‌یسی ده‌سوتیندریت و به‌ ئاوی گه‌رم ده‌خوریته‌وه‌ .  
پاده‌ی خواردن (۱۰) غرامه‌ .

## تیبینی و پارێز!

- هه‌میشه قه‌یسی گه‌یو به‌کار به‌ینه .
- ناوکی قه‌یسی گولای تاله‌و ژه‌هراویه بو‌ده‌رمان نابیت .
- هه‌کیمی مؤمن ده‌لیت: هه‌ر که‌سی قه‌یسی بخوات و دوا‌ی نه‌وه خوین له‌ خوی بگریت خوینی سپی له‌ له‌ش ده‌پوات .
- نه‌و قه‌یسیه‌ی دره‌نگ پیده‌گات بو‌گه‌ده‌ باش نیه .
- هه‌رگیز دوا‌ی خواردنی قورس قه‌یسی مه‌خۆو ئاوی ساردی به‌ دوا‌دا مه‌خۆروه‌، چونکه‌ ده‌بیته‌ هۆی دروستکردنی ترشه‌لۆکی گه‌ده‌و گه‌شه‌ به‌ میکرۆبه‌کانی ناوگه‌ده‌ ده‌دات .

## ١٢٢- قەزوان ، بنەوش .....

بە داری قەزوان دەگوتریت دارەبەن . قەزوان دەکرێتە ناو ماستاوو  
تامە‌کە‌ی خۆش دە‌کات ، گۆلی دارە‌کە‌ی سوره ، قەزوان لە داری فستەق  
پە‌یوەندی دە‌گریت ، دارە‌کە‌ی شلە‌یە‌ک دە‌ردە‌دات پێی دە‌لێن بنیشت .  
دارە‌بەن بە زۆری لە شوێنە ساردە‌کان و هە‌ڵدێرە‌کاندا دە‌رویت و دیمی‌یە  
لە بنیشتە‌کە‌ی لە دە‌رماخانە‌کاندا دە‌رمانی‌ک دروست دە‌کریت کە  
بدریت لە پیست می‌شومە‌گە‌ز نایگە‌زی .

### بە‌گاردە‌هیندریت بۆ:

- کە‌چە‌لی و شیرپە‌نجە .
- زیاد‌کردنی هی‌زی پیاو‌تی (دروست‌کردنی حە‌لوایە‌ک لە کۆتایی  
بەرە‌کە‌ی).
- نە‌خۆشی سپ‌ل و جگەر و گورچیلە (خواردنی بە‌رە‌کە‌ی).
- بە‌ردی گورچیلە ورد دە‌کات (خواردنی بە‌رە‌کە‌ی) .
- کرمی گە‌دە دە‌کوژێ .
- خوێنی عادی ژن رێ‌ک دە‌خات .
- مایە‌سیری و سەر‌گیژی و بای زگ .
- ئازاری پشت و کە‌له‌که‌ و قۆ‌نج .



- قە‌ڵە‌وبوون (ئە‌گەر قە‌زوان تێکە‌ڵ بک‌ری‌ت لە‌ گە‌ڵ بادام و شە‌کر).
- می‌ز زی‌اد دە‌کات .
- ژانە‌سەر (قە‌زوان و سرکه‌ پێکە‌وه).
- برین و ئاوسا‌ی ( لێ‌نانی نی‌وه‌نمە‌کی‌ک لە‌ قە‌زوان ) .
- پا‌وی دە‌م‌و‌چا‌وی ژن (ها‌پا‌وه‌ی بە‌ری دا‌ره‌به‌ن).
- گە‌ری و مو‌و هینا‌نه‌وه (گە‌ڵا‌ی کو‌ترا‌و).
- جی‌رو جانه‌وەر دو‌ر دە‌خاته‌وه (دو‌که‌ڵی بە‌ره‌که‌ی) .

#### شی‌وه‌ی ئاماده‌کردن و بە‌کارهێ‌نانی:

ئە‌گەر بە‌ره‌که‌ی نی‌وه کو‌ترا‌و بی‌ت و بد‌ری‌ت لە‌ شو‌ینی گە‌ری چاکی دە‌کاته‌وه و مو‌وه‌کان دە‌رو‌ینی‌ته‌وه و بە‌ تاییه‌تی بو‌ تاسی سەر (أصلحی).  
کو‌تانی گە‌ڵا‌ی تێکە‌ڵ لە‌ گە‌ڵ سرکه‌ و پۆ‌ن پۆ‌لی چاکی هه‌یه بو‌ پ‌واندنه‌وه‌ی مو‌و، نی‌وه‌نمە‌کی‌ک لە‌ بنی‌شته‌که‌ی تێکە‌ڵ به‌ پی‌و دروست ده‌ک‌ری‌ت بو‌ که‌چه‌ڵی و تره‌کینی ده‌ست و پێ‌ و کۆ‌م باشه .  
هه‌رکه‌سی بە‌رده‌وام قە‌زوان بخوات به‌دو‌ر ده‌بی‌ت لە‌ شیرپه‌نجه .

#### تێ‌بینی و پ‌ا‌رێ‌ز!

زی‌اده‌خۆ‌ری لە‌ قە‌زواندا ده‌بی‌ته هه‌وی برین‌دا‌ربوونی دە‌م و زمان و که‌مبو‌نه‌وه‌ی ئی‌شتیه‌ای خواردن .

## چەند زانیارییه‌کی پێویست

ئەگەر دەتەوێت قەلەو نەبیت

بخۆ

مەخۆ

مۆز، گوێز، فستەق ، بادام، بەرو  
هەموو جوړە میوه‌کانی تر  
بەمەرجی زۆر ئاودار نەبن.

ئەگەر توشی نەخۆشی شەکرە بووبیت

تا راددەیه‌ك رێگە پێدراوه

قەدەغەپە

خورما، هەنجیری وشك  
دۆشاوی خورما، دۆشاوی برقانی  
دروو، تۆی فەرەنگی،  
پرتەقال، لالەنگی، گێلاس،  
بادام، لیمۆ، هەرمی، سیو.

ئەگەر توشی ئەلبۆمینی خوزین بویت

تا راددەیه‌ك رێگە پێدراوه

قەدەغەپە

ترێی فەرەنگی، دۆشاوی براقانی  
هەموو میوه‌کانی تر (خا،  
کولار، کەمپوت، مەربا).

## ئه گهر ریخۆله و گه دهت ناسك و ههستیارن

### قه ده غهیه

میوهی خاو که چاک نه گهیبی،  
تریی فهرهنگی، گوئیز، فستق.

### تا راددهیهك رینگه پئدراوه

هه موو میوه کان، به لام باشت  
وایه کولابی، که مپوت و مره باش

## ئه گهر نه خوۆشی گه دهت ههیه

### قه ده غهیه

میوهی خاو به توئیکله وه،  
میوهی نه سید دار وه کو: تریی  
فهرهنگی، گیتلاسی ترش  
ئالوبالو میوهی وشك .

### تا راددهیهك رینگه پئدراوه

ئهو میوانه ی که ترش نینو  
چاک گه یون به مهرجی سپی  
بکه ی، میوهی کولاو، که مپوت  
مره با، موز .

## ئه گهر نه خوۆشی دل یان پهستانی خوینت ههیه

### قه ده غهیه

خواردنی پۆندار وهك: گوئیز،  
بادام، فندهق (میوهی ترش)  
تریی فهرهنگی، گیتلاس، لیمو،  
سیوی ترش .

### رینگه پئدراوه

میوهی زور گه یو به لام باشت  
وایه بکولتی .

ئەگەر ئازاری جومگهکان و باداریت ههیه

رێگه پێدراوه

هه موو میوه کانی تر .

قه ده غه یه

خواردنی پۆندارو ترش

## ناوەرۇك

زنجىره	سەردىرى باسەكان	لاپەرە
پىشەكى	.....	۵
شىۋەي تامادە كوردن ھەنگرتنى گىادەرمانيە كان	.....	۶
رېنگە بىنەرەتيە كانى دروست كوردنى دەرمان	.....	۷
نايا مىكرۇب نەخۇشى دەھىتت يان نەخۇشى	.....	۸
چەند رېنوتىنەكى دەرمانى	.....	۱۱
بۇچى نەخۇش دەكەوين؟! .....	.....	۱۳
چەند چارەسەرتكى سادەو خۇمالى	.....	۱۵
لە تايىبە قەندىيە كانى شىر	.....	۱۸
جۆرەكانى شىرو خاسىيەتە كانيان	.....	۲۱
پىيتى (أ)		
۱ نەفسەنتىن	.....	۲۲
۲ ئالەكۆك	.....	۲۴
۳ ئەناناس	.....	۲۶
۴ ئىستۇخۇدۆس	.....	۲۸
۵ ئۆكالىپتۆز	.....	۳۰
۶ ناس	.....	۳۳
پىيتى (ب)		
۷ بومادەران	.....	۳۷
۸ بارھەنگ	.....	۳۹
۹ بەرۋ	.....	۴۱

٤٣	..... بی	١٠
٤٧	..... بادام	١١
٥٠	..... بیبەر	١٢
٥٣	..... بهیون	١٣
٥٤	..... باینجان	١٤
٥٧	..... بامیه	١٥
٥٩	..... بهی	١٦
٦١	..... بیژان	١٧
٦٢	..... بارپێزه	١٨
٦٣	..... بهلالوك	١٩
٦٤	..... بوکی پشت پهرده	٢٠

پیتی ( پ )

٦٦	..... په‌مژ	٢١
٦٨	..... پاقله	٢٢
٧١	..... پیاز	٢٣
٧٦	..... پرته‌قان	٢٤
٧٩	..... پرپره	٢٥
٨١	..... په‌تاته	٢٦

پیتی ( ت )

٨٣	..... ته‌ماته	٢٧
٨٥	..... ترش	٢٨
٨٨	..... ترش‌كه	٢٩
٩٠	..... تو	٣٠
٩٣	..... تیروئ	٣١
٩٤	..... تری	٣٢

٩٨	تالیشک	٣٣
١٠١	توور	٣٤
١٠٣	تۆپه که لهم	٣٥
١٠٤	تۆله که	٣٦
	پیتی ( چ )	
١٠٧	چه و ندهر	٣٧
١٠٩	چنار	٣٨
	پیتی ( ج )	
١١١	جاتره	٣٩
١١٤	جده عفه ری	٤٠
	پیتی ( خ )	
١١٦	خه یار	٤١
١١٨	خوخ	٤٢
	پیتی ( د )	
١٢٠	دروو	٤٣
	پیتی ( پ )	
١٢٣	پیتواس	٤٤
١٢٥	پینحان	٤٥
١٢٧	په زیانه	٤٦
	پیتی ( ز )	
١٣٠	زالو	٤٧
١٣١	زهیتون	٤٨
١٣٤	زه عفه ران	٤٩
١٣٦	زهرده چیوه	٥٠
١٣٧	زه نجه فیل	٥١

پیتی ( س )

۱۳۸	..... سنه و بهر	۵۲
۱۴۱	..... سونبلی خه تایی	۵۳
۱۴۳	..... سونبلی جوان	۵۴
۱۴۵	..... سیر	۵۵
۱۴۸	..... سپیناخ	۵۶
۱۵۱	..... سالمه	۵۷
۱۵۲	..... سیری زهرد	۵۸

پیتی ( ش )

۱۵۳	..... شاتره	۵۹
۱۵۵	..... شملی	۶۰
۱۵۹	..... شوید	۶۱
۱۶۱	..... شیر په نیر	۶۲
۱۶۳	..... شیلیم	۶۳

پیتی ( ع )

۱۶۵	..... عاقر قه رجا	۶۴
-----	-------------------	----

پیتی ( ك )

۱۶۷	..... كدر	۶۵
۱۷۰	..... كلوكه بۆگه نیوه	۶۶
۱۷۲	..... كه ره ویز	۶۷
۱۷۴	..... كوزه له	۶۸
۱۷۵	..... كاله ك	۶۹
۱۷۶	..... كه نگر	۷۰
۱۸۰	..... كارگی	۷۱
۱۸۳	..... كاهو	۷۲



١٨٥	.....	که له م	٧٣
١٨٨	.....	که تان	٧٤
١٩٠	.....	که وەر	٧٥
		پیتی ( گ )	
١٩١	.....	گیلاخه	٧٦
١٩٣	.....	گه نه شامی	٧٧
١٩٥	.....	گیلاس	٧٨
١٩٧	.....	گوێز	٧٩
٢٠٠	.....	گه ز گه سکه	٨٠
٢٠٣	.....	گو له په نجی	٨١
٢٠٤	.....	گو له سه عاتی	٨٢
٢٠٦	.....	گو له سه د تومه نی	٨٣
٢٠٧	.....	گو له گه نم	٨٤
٢٠٩	.....	گه نم	٨٥
٢١١	.....	گیزه ر	٨٦
٢١٣	.....	گو له میخهك	٨٧
٢١٥	.....	گو له حاجیله	٨٨
٢١٨	.....	گه رچهك	٨٩
٢٢٠	.....	گو لی زمانه گا	٩٠
٢٢٢	.....	گو له به روژه	٩١
٢٢٤	.....	گو ل مریه م	٩٢
٢٢٦	.....	گژنیژ	٩٣
٢٢٨	.....	گیابه ند	٩٤
٢٣٠	.....	گو لی هه میسه به هار	٩٥
٢٣٣	.....	گو له باخ	٩٦

٢٣٥	..... گيا شیر	٩٧
٢٣٦	..... گوله هيرۆ	٩٨
٢٣٨	..... گياقه يتهران	٩٩
٢٤٠	..... گينۆژ	١٠٠
٢٤٣	..... گيا خۆژه	١٠١
	پييتى ( ل )	
٢٤٥	..... لاولاره	١٠٢
٢٤٧	..... لۆبيا	١٠٣
٢٤٩	..... لادن	١٠٤
	پييتى ( م )	
٢٥٠	..... ميتكوك	١٠٥
٢٥٢	..... ماميران	١٠٦
٢٥٣	..... مهره نجۆش	١٠٧
٢٥٥	..... مهره زه	١٠٨
٢٥٦	..... ماش	١٠٩
	پييتى ( ن )	
٢٥٧	..... نيلوفهر	١١٠
٢٥٨	..... نه عنا	١١١
٢٦٠	..... نيسك	١١٢
٢٦٢	..... نۆك	١١٣
٢٦٣	..... نيرگز	١١٤
	پييتى ( ه )	
٢٦٤	..... هه غبير	١١٥
٢٦٨	..... هه نار	١١٦
٢٧٠	..... هه رمى	١١٧

٢٧٢	١١٨ هیلکه
	پیتی ( و )
٢٧٥	١١٩ وینجه
٢٧٦	١٢٠ ودهوشه
	پیتی ( ق )
٢٧٨	١٢١ قه یسی
٢٨١	١٢٢ قه زوان
٢٨٣	چهند زانیاریه کی پتیست
٢٨٣	نه گهر ده تهویتی قه له و نه بیت
٢٨٣	نه گهر توشی نه لبۆمینی خوین بویت
٢٨٤	نه گهر ریخۆله و گه دهت ههستیاره
٢٨٤	نه گهر نه خوشی گه دهت ههیه
٢٨٤	نه گهر نه خوشی دل یان پهستانی خوینت ههیه
٢٨٥	نه گهر نازاری جومگه کان و باداریت ههیه
٢٨٦	ناوه پۆک

لەم ههگبهیهدا بۆ چارهسەری ئەم گرفت و نهخۆشییانەى خوارەوه بگهڕێ

پەوانى ( اسهالى ) و ژانەزگ و زگچوونى خویناوى

ناوى گيا	لاپەرە	ناوى گيا	لاپەرە
نەفسەنتین .....	۲۲	زەغفەران .....	۱۳۴
ناس .....	۳۳	شاترە .....	۱۵۳
بارەنگ .....	۳۹	کلۆکە بۆگەنیو .....	۱۷۰
بەرۆ .....	۴۱	کەرەوز .....	۱۷۲
بەبیرون .....	۵۳	کەلەم .....	۱۸۵
بەهێ .....	۵۹	کەتان .....	۱۸۸
بیشان .....	۶۱	گینلاس .....	۱۹۵
بارپیزە .....	۶۲	گەزگەسکە .....	۲۰۰
بەلالۆک .....	۶۳	گێزەر .....	۲۱۱
پەمۆ .....	۶۶	گۆلە حاجیلە .....	۲۱۵
پاقلە .....	۶۸	گۆل مریەم .....	۲۲۴
پىاز .....	۷۱	گۆنیز .....	۲۲۶
پرتەقال .....	۷۶	گیا بەند .....	۲۲۸
پەرپەرە .....	۷۹	گۆلى هەمیشە بەهار .....	۲۳۰
ترش .....	۸۵	گۆلە باخ .....	۲۳۳
تالیشک .....	۹۸	گیتۆژ .....	۲۴۰
تۆلە کە .....	۱۰۴	مەرەزە .....	۲۵۵
جاترە .....	۱۱۱	نیلوفەرى ناوى .....	۲۵۷
دەرۆ .....	۱۲۰	نەعنا .....	۲۵۸
ریتواس .....	۱۲۳	هەنجیر .....	۲۶۴
رەزیانە .....	۱۲۷	قەیسى .....	۲۷۸

هه كوردنى دهم و لىو

ناوى گيا	لا په ره	ناوى گيا	لا په ره
ئوكالىپتوز .....	30	گه نه شامى .....	193
ئاس .....	33	گه نم .....	209
بادام .....	47	مىكوك .....	250
تور .....	47	مه رزه نجوش .....	253
كه روزه .....	172	هه نار .....	268

ددان ئيشه و كرمى بوون

ناوى گيا	لا په ره	ناوى گيا	لا په ره
ئوكالىپتوز .....	30	تور .....	47
بادام .....	47	زه رده چيوه .....	136
بارههنگ .....	39	جatre .....	111
بىبه ر .....	50	عاقره رحا .....	165
پىياز .....	71	كدو .....	167
پرتقال .....	76	كلوكه بوگه نيو .....	170
ترش .....	85	گوته مىخهك .....	213
توو .....	90	نيسك .....	260
تالىشك .....	98	هه نجير .....	264
تىوى .....	93		

تیگییان و دل پربوون

ناوی گیا	لاپەرە	ناوی گیا	لاپەرە
نەفسەنتین	۲۲	شیر پەنیر	۱۶۱
ئۆكالیپتۆز	۳۰	كەرەوز	۱۷۲
بی	۴۳	كاھو	۱۸۳
بەھێ	۵۹	گەنم	۲۰۹
ترشۆكە	۸۸	گێزەر	۲۱۱
تالیشك	۹۸	گول مریەم	۲۲۴
تور	۴۷	گولێ هەمیشە بەھار	۲۳۰
جاترە	۱۱۱	گێوژ	۲۴۰
جەعفەری	۱۱۴	گەرچەك	۲۱۸
درو	۱۲۰	میتكوك	۲۵۰
ریتواس	۱۲۳	مەرەزە	۲۵۵
رینحان	۱۲۵	نەعنا	۲۵۸
سەنەوبەر	۱۳۸	هەنجیر	۲۶۴
سونبلی خەتایی	۱۴۱	وینجە	۲۷۵
شاترە	۱۵۳	قەیسى	۲۷۸
شملى	۱۵۵		

ویزه ویز و جه پراحتی گویچکه و گوئی گرانى

ناوی گيا	لا په ره	ناوی گيا	لا په ره
ئۆکالیپتۆز	۳۰	خۆخ	۱۱۸
ناس	۳۳	زه عه ران	۱۳۴
بارهنگ	۳۹	سیری زهرد	۱۵۲
بی	۴۳	کدو	۱۶۷
بووکی پشت په رده	۶۴	که له م	۱۸۵
پياز	۷۱	گۆله حاجيله	۲۱۵
ترش	۸۵	گه رچهك	۲۱۸
ترئ	۶۴	مه رده	۲۵۵
تۆله که	۱۰۴	نه عنا	۲۵۸
چدهندهر	۱۰۷	قه یسی	۲۷۸

پرشانه وه و هیلنج

ناوی گيا	لا په ره	ناوی گيا	لا په ره
به هئ	۵۹	کهنگر	۱۷۶
پاقله	۶۸	گینلاس	۱۹۵
ترش	۸۵	گۆله میتخهك	۲۱۳
ترئ	۶۴	گۆلی هه میشه به هار	۲۳۰
پێواس	۱۲۳	گینۆژ	۲۴۰
شاتره	۱۵۳	نه عنا	۲۵۸
شوید	۱۵۹	هه نار	۲۶۸
کدو	۱۶۷		

خواربوونه‌وه‌ی زار و له‌غاوه

ناوی گیا	لا‌په‌ره
گیا خۆزه	٢٤٣

ئه‌و که‌سانه‌ی پێ‌یو‌یستیان به‌ خرا‌نه‌ کاری زه‌ین و بیری زۆر هه‌یه

ناوی گیا	لا‌په‌ره
نێسک	٢٦٠

خه‌و هینه

ناوی گیا	لا‌په‌ره	ناوی گیا	لا‌په‌ره
گول مریه‌م	٢٢٤	مه‌رزه‌نجۆش	٢٥٣
مامیران	٢٥٢		

ئه‌و ژنانه‌ی ئاره‌زووی هه‌بوونی کچ ده‌که‌ن

ناوی گیا	لا‌په‌ره
نێسک	٢٦٠

قه‌له‌و بوون

ناوی گیا	لا‌په‌ره	ناوی گیا	لا‌په‌ره
ئه‌فسه‌نتین	٢٢	شیر په‌نیر	١٦١
چنار	١٠٩	کدو	١٦٧
سهنه‌بدر	١٣٨	که‌ردوز	١٧٢
شوید	١٥٩	قه‌زوان	٢٨١
شملی	١٥٥		



خوین دروست دهکات

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
نۆک .....	۲۶۲	نيسک .....	۲۶۰

پاکيشانی ورده ناسن له له‌شدا

ناوی گیا	لاپه‌ره
نیرگز .....	۲۶۳

پاوی دهم و چاوی ژن

ناوی گیا	لاپه‌ره
تەزان .....	۲۸۱

زیاد کردنی شیر

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
تەفسەنتین .....	۲۲	شملی .....	۱۵۵
پەمز .....	۶۶	شويد .....	۱۵۹
پاقله .....	۶۸	گەز گەسکە .....	۲۰۰
ترى .....	۶۴	گولە حاجیلە .....	۲۱۵
جە عفەدرى .....	۱۱۴	لۆبیا .....	۲۴۷
پەزبانە .....	۱۲۷		

گه‌پری (گولی)

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
چەو‌ندەر .....	۱۰۷	نیرگز .....	۲۶۳
شاتره .....	۱۵۳	قەزوان .....	۲۸۱
شیلەم .....	۱۶۳		

خۆراکی بەسود بۆ ژنی دووگیان

ناوی گیا	لاپه‌ره
نيسك .....	۲۶۰

گه‌شکە‌ی مندال

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
عاقەر قەرحا .....	۱۶۵	هەنار .....	۲۶۸
ئەفسە‌نتین .....	۲۲		

هه وکردنی گهده (التهابات) و خوین بهربوون (نزيف) و برین (قرحه)

ناوی گهیا	لاپه ره	ناوی گهیا	لاپه ره
نه فسه نتین	۲۲	شوید	۱۵۹
نه نانس	۲۶	کدو	۱۶۷
ناس	۳۳	که رهوز	۱۷۲
باره ننگ	۳۹	گه نم	۲۰۹
بادام	۴۷	گوته حاجیله	۲۱۵
باینجان	۵۴	گوژ مریه م	۲۲۴
بامیه	۵۷	گیابه ند	۲۲۸
به هی	۵۹	گوئی هه میشه به هار	۲۳۰
بیژان	۶۱	گوته باخ	۲۳۳
پر پره	۷۹	گوته هیژ	۲۳۶
ترش	۸۵	گیتوژ	۲۴۰
تری	۶۴	مینکوک	۲۵۰
تور	۴۷	مامیران	۲۵۲
چه و نه ده ر	۱۰۷	مه رزه نجوش	۲۵۳
چنار	۱۰۹	مه رزه	۲۵۵
ریتان	۱۲۵	نه عنا	۲۵۸
زه نجه فیل	۱۳۷	نیسک	۲۶۰
سونبلی خه تایی	۱۴۱	هه نار	۲۶۸
سونبلی جوان	۱۴۳		

لابردنی بوونی ناخوۆشی دهم

ناوی گيا	لاپه‌ره	ناوی گيا	لاپه‌ره
تور .....	٤٧	گوته باخ .....	٢٣٣
سپيناخ .....	١٤٨	هه‌نجير .....	٢٦٤

لابردنی تام خاوی گوشت

ناوی گيا	لاپه‌ره
شويد .....	١٥٩

زیاد بوونی کیشی مندال

ناوی گيا	لاپه‌ره
نيسك .....	٢٦٠

میخهك و بالوكه

ناوی گيا	لاپه‌ره	ناوی گيا	لاپه‌ره
گوته هه‌میشه به‌هار .....	٢٣٠	سير .....	١٤٥
ماميران .....	٢٥٢	باينجان .....	٥٤

کولاندنی خیرای چیشته

ناوی گیا	لاپه‌ره
کالک	۱۷۵

ئاره‌ق هینه

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
مه‌رزه‌نجۆش	۲۵۳	گرتی زمانه‌گا	۲۲۰
گۆنه‌ه‌جیله	۲۱۵	گیا قه‌یتهران	۲۳۸

نه‌خۆشی ئیستیسقا

ناوی گیا	لاپه‌ره
گیا شیر	۲۳۵

لابردنی چه‌وری شیریی ژن

ناوی گیا	لاپه‌ره
که‌له‌م	۱۸۵

گه‌وره‌ بونی مه‌مک

ناوی گیا	لاپه‌ره
شلی	۱۵۵

بناگوئی خپه و مله خپه

ناوی گيا	لا په ره
گه رچه ك	۲۱۸

په شوكان (هيستریا) و پڙینی دهره قی

ناوی گيا	لا په ره	ناوی گيا	لا په ره
عاقه قه رجا	۱۶۵	گوته سه د تومدنی	۲۰۶
زه عفهران	۱۳۴	گوته حاجيله	۲۱۵
سونبلی جوان	۱۴۳	گژنیژ	۲۲۶
کاھو	۱۸۳	گوئی هه میشه به هار	۲۳۰
كه له م	۱۸۵		

فی

ناوی گيا	لا په ره	ناوی گيا	لا په ره
عاقه قه رجا	۱۶۵	گوته سه د تومدنی	۲۰۶
سونبلی جوان	۱۴۳	گوته هیژ	۲۳۶
كلو كه بزگه نیو	۱۷۰		

دهره پڙوی (داء الثعلب)

ناوی گيا	لا په ره	ناوی گيا	لا په ره
زه يتون	۱۳۱	نیرگز	۲۶۳
گيا قه يته ران	۲۳۸		

که چه ئی

ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره
بیهر	۵۰	قهزوان	۲۸۱

بیرو

ناوی گیا	لاپه ره
لار لاره	۲۴۵

هه وکردنی سیپه لاک و سپل

ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره
که له م	۱۸۵	لار لاره	۲۴۵

ژنی دووگیان

ناوی گیا	لاپه ره
لوییا	۲۴۷

له رنۆکی

ناوی گیا	لاپه ره
عافر قه رحا	۱۶۵

لآلی و زمان گیران

ناوی گيا لاپه‌ره

عاق‌قه‌رحا ..... ١٦٥

خوړینکه

ناوی گيا لاپه‌ره

گوئی زمانه‌گا ..... ٢٢٠

سوړینه

ناوی گيا لاپه‌ره

گوئی زمانه‌گا ..... ٢٢٠

گوڼ مریه‌م ..... ٢٢٤

وه‌نه‌رشه ..... ٢٧٦

ناوی گيا لاپه‌ره

ئۆکالیپتۆز ..... ٣٠

ترو ..... ٩٠

دږو ..... ١٢٠

می‌کوته

ناوی گيا لاپه‌ره

درو ..... ١٢٠

پژینه‌کان (غوده) و ئالوه‌کان (لوزتین)

ناوی گيا لاپه‌ره

کە‌له‌م ..... ١٨٥

ناوی گيا لاپه‌ره

سە‌وه‌به‌ر ..... ١٣٨



په‌له‌و چه‌وری و توێژانی دهم و چاو

ناوی گيا	لا په‌ره	ناوی گيا	لا په‌ره
ناس .....	۳۳	خه‌يار .....	۱۱۶
پياز .....	۷۱	كالك .....	۱۷۵

به‌ردی زراو

ناوی گيا	لا په‌ره
تور .....	۴۷

کیسه‌ی زراو

ناوی گيا	لا په‌ره	ناوی گيا	لا په‌ره
زه‌یتون .....	۱۳۱	زه‌عفران .....	۱۳۴

گرفته کانی میزو میزه پۆ (مجاری البولی) و میزندان (المثانة)

لا پهره	ناوی گیا	لا پهره	ناوی گیا
۱۵۱	ساله	۳۳	ناس
۱۵۹	شويد	۳۹	بارههنگ
۱۶۳	شيلم	۴۳	بی
۱۶۷	کدو	۵۴	باينجان
۱۷۵	کالهک	۵۷	باميه
۱۷۶	کەنگر	۶۴	بوکی پشت پەرده
۱۸۳	کاهور	۶۸	پاقله
۱۹۳	گه نه شامی	۷۹	پر پره
۱۹۵	گینلاس	۸۸	ترشوکه
۲۰۰	گه سگه سکه	۶۴	تری
۲۱۱	گیزەر	۴۷	تور
۲۳۶	گوله هیزۆ	۱۰۴	تۆله که
۲۴۰	گیوژ	۱۰۷	چه و نه در
۲۵۷	نیلوفه ری ئاری	۱۱۸	خوخ
۲۵۸	نه عنا	۱۲۷	ره زیانه
۲۷۰	هه رمی	۱۳۸	سهنه وهر

گرفته کانی هیلکه دان

لا پهره	ناوی گیا
۳۳	ناس

گرفته‌كانی گورچيله‌كان (كلیتین)

لا‌په‌ره	ناوی گيا	لا‌په‌ره	ناوی گيا
١٥١ .....	ساله	٣٩ .....	باره‌نگ
١٥٩ .....	شوید	٦٤ .....	بوکی پشت‌په‌رده
١٩٠ .....	كه‌وه‌ر	٦٨ .....	پاقله
١٩٣ .....	گه‌مه‌شامی	٧١ .....	پياز
١٩٥ .....	گیناس	٨١ .....	په‌تاته
٢٠٧ .....	گوله‌گه‌نم	٨٨ .....	ترشو‌كه
٢١١ .....	گیزه‌ر	١٠٤ .....	توله‌كه
٢٢٠ .....	گولێ زمانه‌گا	١٠٧ .....	چه‌وه‌نده‌ر
٢٢٤ .....	گول‌م‌ریه‌م	١١٤ .....	جه‌عه‌فه‌ری
٢٣٥ .....	گيا شیر	١٢٥ .....	ریحان
٢٣٨ .....	گيا قه‌یته‌ران	١٢٧ .....	په‌زیانه
٢٤٠ .....	گینوژ	١٣١ .....	زه‌یتون
٢٤٧ .....	لوییا	١٣٤ .....	زه‌عه‌فه‌ران
٢٧٠ .....	هه‌رمی	١٣٨ .....	سئه‌وه‌به‌ر

گرفته کانی مندالدان و خوین بهریوون

ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره
بی	۴۳	جده غه ری	۱۱۴
بادام	۴۷	شلی	۱۵۵
بیهه	۵۰	شینلم	۱۶۳
په مز	۶۶	گه ز گه سکه	۲۰۰
ترش	۸۵	گوله سه د تومه نی	۲۰۶
تری	۶۴		
تالیشک	۹۸		

کوڤه و دهنگ نوسان

ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره
ناس	۳۳	سپیناخ	۱۴۸
بیهه	۵۰	کدو	۱۶۷
بامیه	۵۷	کاهو	۱۸۳
به هی	۵۹	که له م	۱۸۵
په مز	۶۶	گینلاخه	۱۹۱
توو	۹۰	گینلاس	۱۹۵
تری	۶۴	گوله سه د تومه نی	۲۰۶
تۆله که	۱۰۴	گوله گه نم	۲۰۷
چنار	۱۰۹	گیا شیر	۲۳۵
جاتره	۱۱۱	گوله هیرو	۲۳۶
زیتون	۱۳۱	ماش	۲۵۶
زه غه ران	۱۳۴	نۆک	۲۶۲
سونبلی خه تایی	۱۴۱	هه نجیر	۲۶۴
سیر	۱۴۵		

قورپ هینانهوه

ناوی گیا	لاپه ره
وهه وشه .....	۲۷۶

کوڅه ره شه

ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره
بهرو .....	۴۱	گوتی هه میشه به هار .....	۲۳۰
بیهه .....	۵۰	گیاشیر .....	۲۳۵
تور .....	۴۷	هه نجیر .....	۲۶۴
کولوکه بزگه نیوه .....	۱۷۰	وهه وشه .....	۲۷۶

کیسه ی سه فراو نه خوشی سه وداوی

ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره
بامیه .....	۵۷	زهیتون .....	۱۳۱
پیاز .....	۷۱	کالده .....	۱۷۵
تالیشک .....	۹۸		

هه وکردن و ئازاری کۆم

ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره
بوماده ران .....	۳۷	بادام .....	۴۷

چاو جوان دهکات

ناوی گیا	لاپه ره
قهیسی .....	۲۷۸

بای زگ و (غازات) و پیچی ریخۆلهکان

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
ناس	۳۳	رەزیاڤه	۱۲۷
بوماده‌ران	۳۷	زهرده‌چیتوه	۱۳۶
به‌رو	۴۱	سونبۆلی خه‌تایی	۱۴۱
بادام	۴۷	که‌ره‌وز	۱۷۲
بامیه	۵۷	کاله‌ک	۱۷۵
به‌هی	۵۹	که‌نگر	۱۷۶
پاقله	۶۸	که‌ور	۱۹۰
پیساز	۷۱	گۆله‌میخه‌ک	۲۱۳
ترئ	۶۴	مه‌ره‌زه	۲۵۵
جاتره	۱۱۱	نه‌عنا	۲۵۸
جده‌غفهری	۱۱۴	وه‌نه‌وشه	۲۷۶
درو	۱۲۰	قه‌زوان	۲۸۱
ریتواس	۱۲۳		

په‌ستانی به‌رزی خوین

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
هه‌غیر	۲۶۴	په‌رته‌قال	۷۶
مامیران	۲۵۲	توو	۹۰
وه‌نه‌وشه	۲۷۶	درو	۱۲۰
هه‌رمی	۲۷۰	زه‌یتون	۱۳۱
ئاله‌کۆک	۲۴	سیر	۱۴۵

ئاوسانی دوانزه گری

ناوی گيا	لا پهره	ناوی گيا	لا پهره
میکوک .....	۲۵۰	گیتوژ .....	۲۴۰

خوین بهربوونی میشک و سنگ

ناوی گيا	لا پهره	ناوی گيا	لا پهره
کدر .....	۱۶۷	کههر .....	۱۹۰

دهردهباریکه

ناوی گيا	لا پهره
بی .....	۴۳

چالاک کردنی سوپی خوین

ناوی گيا	لا پهره
ماش .....	۲۵۶

خوراکی مندال

ناوی گيا	لا پهره
قهیسی .....	۲۷۸

ئازاری دهست و قاچ

ناوی گيا	لا پهره
گيا قهیتهران .....	۲۳۸

گرفته کانی چاو (فرمیسیکی به خوڤ، ته راخوما، تارمایی، سور هه لگه ران)

ناوی گیا	لا پهره	ناوی گیا	لا پهره
ناس	۳۳	سیری زهرد	۱۵۲
بوماده ران	۳۷	شاتره	۱۵۳
بادام	۴۷	شیلیم	۱۶۳
پیاز	۷۱	کدو	۱۶۷
پرپره	۷۹	کولۆکه بۆگه نیوه	۱۷۰
په تاته	۸۱	گه ز گه سکه	۲۰۰
ته ماته	۸۳	گولۆه گه نم	۲۰۷
ترش	۸۵	گیتزر	۲۱۱
تری	۶۴	گولۆه حاجیله	۲۱۵
تالیشک	۹۸	گه رچه ک	۲۱۸
تۆله که	۱۰۴	گژنیژ	۲۲۶
چه و ندهر	۱۰۷	گولۆی هه میشه به هار	۲۳۰
جاتره	۱۱۱	گولۆه باخ	۲۳۳
درو	۱۲۰	گولۆه هیتۆ	۲۳۶
ریتواس	۱۲۳	مامیان	۲۵۲
زهیتون	۱۳۱	مه رزه نجۆش	۲۵۳
زه عه ران	۱۳۴	ماش	۲۵۶

تۆرهبوون و زوو هه لچوون

ناوی گیا	لا پهره
مه رزه نجۆش	۲۵۳



هه‌لوه‌رین و موو سپی بون

ناوی گیا	لا‌په‌ره	ناوی گیا	لا‌په‌ره
ناس .....	۳۳	گه‌غه شامی .....	۱۹۳
بادام .....	۴۷	گه‌م .....	۲۰۹
زه‌یتون .....	۱۳۱	گه‌رچه‌ک .....	۲۱۸
شملی .....	۱۵۵	وه‌نه‌وشه .....	۲۷۶
که‌نگر .....	۱۷۶	قه‌زوان .....	۲۸۱
کاهو .....	۱۸۳		

ترشی خوی‌ن دینیتته خوار

ناوی گیا	لا‌په‌ره
گیلاس .....	۱۹۵

شکانی نینۆک

ناوی گیا	لا‌په‌ره	ناوی گیا	لا‌په‌ره
هه‌نار .....	۲۶۸	گه‌غه‌شامی .....	۱۹۳

پیش و گه‌نده‌موی ده‌م و چاو

ناوی گیا	لا‌په‌ره
په‌زیانه .....	۱۲۷

خلت و خالی (قصابات) و هه و کردنی دهزگای  
هه ناسه دان (جهاز التنفس) و خیزه خیزی سنگ

ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره
نه فسه نتین	۲۲	زه عفران	۱۳۴
ئستوخزدوس	۲۸	شینلم	۱۶۳
ئوکالیتوس	۳۰	گیلاخه	۱۹۱
ناس	۳۳	گیلاس	۱۹۵
بارهنگ	۳۹	گوئی زمانه گا	۲۲۰
بی	۴۳	گه گه سک	۲۰۰
بادام	۴۷	گون مریه م	۲۲۴
بامیه	۵۷	گژنیژ	۲۲۶
به هی	۵۹	گوئه باخ	۲۳۳
پاقله	۶۸	گیاشیر	۲۳۵
پیاز	۷۱	گیا قه یته ران	۲۳۸
ترئ	۶۴	لاولاره	۲۴۵
تور	۴۷	مینکوک	۲۵۰
تۆبه که له م	۱۸۵	مه رزه نجوش	۲۵۳
جاتره	۱۱۱	نیسک	۲۶۰
ره یحان	۱۲۵	نۆک	۲۶۲
ره زیانه	۱۲۷	هه غیر	۲۶۴
زه یتون	۱۳۱	وه نه وشه	۲۷۶

جوان کردنی پوڤسار ( ئارایشته )

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
ئه‌فسه‌نتین .....	۲۲	گه‌م .....	۲۰۹
ترێ .....	۶۴	لۆبیا .....	۲۴۷
خه‌یار .....	۱۱۶	هه‌رمێ .....	۲۷۰
خۆڤ .....	۱۱۸	هه‌یلکه .....	۲۷۲
کاھو .....	۱۸۳	وه‌نه‌وشه .....	۲۷۶
که‌له‌م .....	۱۸۵		

ته‌نگه‌نه‌فه‌سی (ربو) و په‌ش بوونی سیپه‌لاک

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
نۆکالیپتۆز .....	۳۰	شملی .....	۱۵۵
ئاس .....	۳۳	که‌ره‌وز .....	۱۷۲
بادام .....	۴۷	که‌له‌م .....	۱۸۵
پیاژ .....	۷۱	گۆل مریه‌م .....	۲۲۴
تالیشک .....	۹۸	گۆله‌ هه‌یرو .....	۲۳۶
تور .....	۴۷	گیا قه‌یته‌ران .....	۲۳۸
چنار .....	۱۰۹	مامیران .....	۲۵۲
جه‌عفه‌ری .....	۱۱۴	وه‌نه‌وشه .....	۲۷۶
په‌زیانه .....	۱۲۷		

موو ره‌ش کردنه‌وه و به‌رگری له سپی بوون و هاتنه‌وه‌ی

ناوی گه‌یا	لا‌په‌ره	ناوی گه‌یا	لا‌په‌ره
د‌پ‌و	۱۲۰	کا‌هو	۱۸۳
زه‌یتون	۱۳۱	گه‌مه‌شامی	۱۹۳
سونبلی جوان	۱۴۳	گه‌نم	۲۰۹
ساله	۱۵۱	گه‌رچه‌ک	۲۱۸
ناس	۳۳	وه‌نه‌وشه	۲۷۶
بادام	۴۷	قه‌زوان	۲۸۱
که‌نگر	۱۷۶	شملی	۱۵۵

هه‌لامه‌ت و به‌لغهم

ناوی گه‌یا	لا‌په‌ره	ناوی گه‌یا	لا‌په‌ره
ئه‌فسه‌نتین	۲۲	سیر	۱۴۵
ئوکالیپتۆز	۳۰	ساله	۱۵۱
بو	۴۳	شاتره	۱۴۳
بیه‌ر	۵۰	شملی	۱۵۵
به‌هی	۵۹	شیلیم	۱۶۳
پساز	۷۱	کلۆکه‌ بو‌گه‌نیوه	۱۷۰
پوته‌قال	۷۶	که‌ره‌وز	۱۷۲
جاتره	۱۱۱	که‌نگر	۱۷۶
خه‌یار	۱۱۶	که‌ره‌ر	۱۹۰
ره‌زیانه	۱۲۷	گینه‌لاخه	۱۹۱
زه‌غه‌فیل	۱۳۷	گوله‌ گه‌نم	۲۰۷

## هه كېهه كوردده واره

ناوی گيا	لا په ره	ناوی گيا	لا په ره
گيزه	۲۱۱	گوته هيرز	۲۳۶
گوته حاجيله	۲۱۵	گيتوز	۲۴۰
گه رچك	۲۱۸	وهه وشه	۲۷۶
گوته زمانه گا	۲۲۰		

### بوگه نه لوت

ناوی گيا	لا په ره	ناوی گيا	لا په ره
نوكا لپتوز	۳۰	گوته هيرز	۲۳۶
سير	۱۴۵		

### ميكروب ده كوژيت (تعقيم)

ناوی گيا	لا په ره	ناوی گيا	لا په ره
كه له م	۱۸۵	تو	۹۰
نوكا لپتوز	۳۰	گه زگه سكه	۲۰۰

### بي هو شكه ر

ناوی گيا	لا په ره
ماميران	۲۵۲

### كو تران و پا گيران

ناوی گيا	لا په ره	ناوی گيا	لا په ره
كد	۱۶۷	گه م	۲۰۹

== هه گبهی کورددهواری ==

له بهرچواندنی منداڵ

ناوی گيا	لا په ره
نیرگز .....	۲۶۳

هاتنه خواره وهی قهندی خوین

ناوی گيا	لا په ره
گیزه .....	۲۱۱

هاتنه خواره وهی ترشی یۆریک

ناوی گيا	لا په ره
گیزه .....	۲۱۱

خپۆکهی سوری خوین rbc زیاد دهکات

ناوی گيا	لا په ره
گیزه .....	۲۱۱

به له کی

ناوی گيا	لا په ره
سر .....	۱۴۵

ناوی گيا	لا په ره
باينجان .....	۵۴

مه لاریا (لهزوتا) و گرانه تاو تا سوکهکان و کوّنه تا

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
نه‌فسه‌نتین	۲۲	خه‌یار	۱۱۶
ئستۆخۆدوس	۲۸	دپر	۱۲۰
ئوکالیپتۆز	۳۰	زه‌یتون	۱۳۱
ئاس	۳۳	سرنبلی خه‌تایی	۱۴۱
بومادران	۳۷	سیر	۱۴۵
به‌رو	۴۱	که‌ره‌وز	۱۷۲
بی	۴۳	گۆله‌ حاجیله	۲۱۵
بامیه	۵۷	گۆله‌ به‌رۆژ	۲۲۲
بوکی پشت په‌رده	۶۴	گۆله‌ مریه‌م	۲۲۴
پرته‌قال	۷۶	گۆله‌ هیتۆ	۲۳۶
پرپه‌	۷۹	میکۆک	۲۵۰
ترئ	۶۴	ماش	۲۵۶
جه‌غفه‌ری	۱۱۴	هه‌نجیر	۲۶۴

تاعون

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
سیر	۱۴۵	گۆله‌ مریه‌م	۲۲۴

چه‌وری خوین

ناوی گیا	لاپه‌ره
کدو	۱۶۷

## کوشش تہی ٹہسپی

لا پهره	ناوی گيا
۱۲۷	رهزيانه

## گرفته جنسی یه‌کان و سیفلیس

لا پڌره	ناوی گيا	لا پڌره	ناوی گيا
۱۵۹	شويد	۲۲	نه فسه نئين
۱۶۳	شيلم	۲۶	نه نانس
۱۷۶	که نگر	۴۳	بی
۱۸۳	کاهو	۴۷	بادام
۱۹۱	گيلاخه	۵۰	بيبر
۲۰۹	گه نم	۶۶	په مز
۲۱۳	گوڻه ميخهك	۶۸	پاقله
۲۳۳	گوڻه باخ	۷۱	پياز
۲۵۲	ماميران	۹۸	نتايشك
۲۵۸	نه عنا	۱۰۹	چنار
۲۶۲	نوك	۱۱۱	جاتره
۲۶۳	نيڙگز	۱۱۴	جه عفري
۲۷۰	هرمسي	۱۲۷	رهزيانه
۲۷۲	هيلكه	۱۳۸	سندوبدر
۲۸۱	قه زوان	۱۵۵	شملي



میزکردنه ژێر خووی منداڵ

ناوی گیا	لا په‌ره
به‌رو .....	٤١

نه‌خۆشی ( ذات الجنب )

ناوی گیا	لا په‌ره	ناوی گیا	لا په‌ره
کلۆکه بزگه‌نیو .....	١٧٠	گیا شیر .....	٢٣٥

دله‌کزه‌و نزگه‌ره (به‌رسیچکه)

ناوی گیا	لا په‌ره	ناوی گیا	لا په‌ره
بی .....	٤٣	نه‌عنا .....	٢٥٨
شوید .....	١٥٩		

مندال‌بوون پیش ده‌خات و مندال‌دان ناماده‌ی سک پیری ده‌کات

ناوی گیا	لا په‌ره	ناوی گیا	لا په‌ره
خه‌یار .....	١١٦	شێلم .....	١٦٣
شملی .....	١٥٥	گوته‌ به‌روژه .....	٢٢٢

زارکولی و زارنێشه

ناوی گیا	لا په‌ره	ناوی گیا	لا په‌ره
گوته‌ حاجیله .....	٢١٥	گوته‌ حاجیله .....	٢١٥
گزنیز .....	٢٢٦	مینکوک .....	٢٥٠
سونبلی جوان .....	١٤٣		

کرمی کدویی

ناوی گهیا	لاپه‌ره	ناوی گهیا	لاپه‌ره
کدو .....	۱۶۷	هه‌نار .....	۲۶۸

ئاوله

ناوی گهیا	لاپه‌ره	ناوی گهیا	لاپه‌ره
تور .....	۹۰	گوتی زمانه‌گا .....	۲۲۰
درو .....	۱۲۰		

سوتاوی

ناوی گهیا	لاپه‌ره	ناوی گهیا	لاپه‌ره
ئوکالیپتوز .....	۳۰	کدو .....	۱۶۷
پیار .....	۷۱	کالدک .....	۱۷۵
په‌تاته .....	۸۱	که‌نگر .....	۱۷۶
چه‌وه‌ندەر .....	۱۰۷	گوتی زمانه‌گا .....	۲۲۰
چنار .....	۱۰۹	نیرگزر .....	۲۶۳
زه‌یتون .....	۱۳۱		

خوین ده‌پالئیویت

ناوی گهیا	لاپه‌ره	ناوی گهیا	لاپه‌ره
درو .....	۱۲۰	که‌له‌م .....	۱۸۵
ریواس .....	۱۲۳	گه‌زگه‌سکه .....	۲۰۰
سیر .....	۱۴۵	مامیران .....	۲۵۲
شاتره .....	۱۵۳	وه‌ه‌وشه .....	۲۷۶
کاهور .....	۱۸۳	قه‌یسی .....	۲۷۸

لوت پـژان

ناوی گـیا	لاپـه‌ره
تـری	٩٤
زە‌عنه‌ران	١٣٤
گە‌زگە‌سکە	٢٠٠

مایه‌سیری

ناوی گـیا	لاپـه‌ره	ناوی گـیا	لاپـه‌ره
ئاس	٣٣	کـدو	١٦٧
بومادران	٣٧	کە‌وەر	١٩٠
بە‌رو	٤١	گە‌رچە‌ک	٢١٨
باینجان	٥٤	مامیران	٢٥٢
بوکی پشت پە‌رده	٦٤	نە‌عنا	٢٥٨
پـياز	٧١	و‌ه‌نە‌وشە	٢٧٦
پـرپـرە	٧٩	قە‌یسی	٢٧٨
پـیواس	١٢٣	قە‌زوان	٢٨١
شـمـلی	١٥٥		

سیل و سیلی سیه‌کان

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
بومادران	۳۷	کدو	۱۶۷
بی	۴۳	کاله‌ک	۱۷۵
پیاز	۷۱	کارگی	۱۸۰
تری	۶۴	گه‌نم	۲۰۹
تالیشک	۹۸	گیزهر	۲۱۱
تور	۴۷	گوته‌باخ	۲۳۳
زهنجه‌فیل	۱۳۷	لارلاره	۲۴۵
سپنناخ	۱۴۸	هینلکه	۲۷۲
شملی	۱۵۵		

شه‌له‌لی ده‌ماخ

ناوی گیا	لاپه‌ره
سیری زهره	۱۵۲

شه‌کهره

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
بی	۴۳	کدو	۱۶۷
پاقله	۶۸	کارگی	۱۸۰
پیاز	۷۱	گیلاس	۱۹۵
په‌تاته	۸۱	گیزهر	۲۱۱
تور	۹۰	گینوژ	۲۴۰
درو	۱۲۰	لوزیا	۲۴۷
ریحان	۱۲۵	هینلکه	۲۷۲
شملی	۱۵۵		

سەرئێشەیی ئەو منداڵانەی تازە لە دایک دەبن

ناوی گیا	لاپەرە
سیری زەرد	١٥٢

قەبزی

ناوی گیا	لاپەرە	ناوی گیا	لاپەرە
بارەنگ	٣٩	کارگ	١٨٠
باینجان	٥٤	کەلەم	١٨٥
بەهێ	٥٩	کەوەر	١٩٠
ترێ	٦٤	گەنەشامی	١٩٣
تۆلە کە	١٠٤	گەرچەک	٢١٨
چەوێندەر	١٠٧	لاولاره	٢٤٥
جەعفەری	١١٤	نەعنا	٢٥٨
زەیتون	١٣١	نێسک	٢٦٠
زەنجەفیل	١٣٧	هەنجیر	٢٦٤
کدو	١٦٧	وەنەوشە	٢٧٦
کالەک	١٧٥		

شەوکییری

ناوی گیا	لاپەرە	ناوی گیا	لاپەرە
سیری زەرد	١٥٢	قەیس	٢٧٨
شملی	١٥٥		

## هه گبهی کورددهواری

### نه خوشیه کانی مه مک

ناوی گیا	لا پهره	ناوی گیا	لا پهره
بی	..... ٤٣	پاقله	..... ٦٨
بادام	..... ٤٧	گهرچه ک	..... ٢١٨

### خروو (حه ساسیه ت)

ناوی گیا	لا پهره	ناوی گیا	لا پهره
بادام	..... ٤٧	کدو	..... ١٦٧
ترشوکه	..... ٨٨	که رهوز	..... ١٧٢
چنار	..... ١٠٩	که نگر	..... ١٧٦
خه یار	..... ١١٦	گه نم	..... ٢٠٩
سپیناخ	..... ١٤٨	گیزهر	..... ٢١١

### که م خوینی

ناوی گیا	لا پهره	ناوی گیا	لا پهره
نستوخۆدۆس	..... ٢٨	کاله ک	..... ١٧٥
ترو	..... ٩٠	گیزهر	..... ٢١١
چه وهندهر	..... ١٠٧	گیوژ	..... ٢٤٠
جه عفهری	..... ١١٤	هه رمی	..... ٢٧٠
ره زیانه	..... ١٢٧	هیلکه	..... ٢٧٢
سهنه و بهر	..... ١٣٨	قه یسی	..... ٢٧٨
شملی	..... ١٥٥		

دوومه لان و لوو

ناوی گهیا	لا په ره	ناوی گهیا	لا په ره
باینگان	۵۴	شملی	۱۵۵
پاقله	۶۸	شینم	۱۶۳
ترشۆکه	۸۸	که له م	۱۸۵
توو	۹۰	که تان	۱۸۸
ترئ	۶۴	گه نم	۲۰۹
تۆله که	۱۰۴	گوئی زمانه گا	۲۲۰
جه عفری	۱۱۴	وینجه	۲۷۵
سیر	۱۴۵		

ژانه سه رو سه ر گیزه و ده مار (اعصاب) و گرژبوونی ماسولکه کان ( تشنج ) و لاسه ر ( شقیقه ) و نازاری برپه ری پشت ( ( عمود فقری )

ناوی گهیا	لا په ره	ناوی گهیا	لا په ره
ئه فسه نتین	۲۲	تیرۆ	۹۳
ناله کۆک	۲۴	تالیشک	۹۸
ئه نه ناس	۲۶	تۆبه که له م	۱۸۵
ئستوخۆدۆس	۲۸	تۆله که	۱۰۴
بۆماداران	۳۷	چه و نه در	۱۰۷
بی	۴۳	چنار	۱۰۹
بیهه ر	۵۰	خه یار	۱۱۶
پیاز	۷۱	خۆخ	۱۱۸
پرپه ر	۷۹	ریحان	۱۲۵

ناوی گهیا	لا پهره	ناوی گهیا	لا پهره
زەیتون .....	۱۳۱	گولەباخ .....	۲۳۳
زەغفەرەن .....	۱۳۴	گیاشیر .....	۲۳۵
سونبلی جوان .....	۱۴۳	گولە هیرۆ .....	۲۳۶
سپیناخ .....	۱۴۸	گینۆژ .....	۲۴۰
کەنگەر .....	۱۷۶	مامیران .....	۲۵۲
کاھوو .....	۱۸۳	ماش .....	۲۵۶
کەلەم .....	۱۸۵	نەعنا .....	۲۵۸
کەتان .....	۱۸۸	قەزوان .....	۲۸۱
کەرەر .....	۱۹۰		

رێکخستنی دەزگای هەرس ( جەهاز الهضم )

ناوی گهیا	لا پهره	ناوی گهیا	لا پهره
نەفسەنتین .....	۲۲	گێزەر .....	۲۱۱
بامیە .....	۵۷	گولەباخ .....	۲۳۳
پیساز .....	۷۱	مێنکوک .....	۲۵۰
پرتەقان .....	۷۶	ناس .....	۳۳
کالەك .....	۱۷۵	بی .....	۴۳
کەنگەر .....	۱۷۶	باینجان .....	۵۴
کاھوو .....	۱۸۳	بیژان .....	۶۱
کەلەم .....	۱۸۵	پیساز .....	۷۱
کەتان .....	۱۸۸	تەماتە .....	۸۳
سپیناخ .....	۱۴۸		



جی گازی سهگ و مارو دوپشك پێوه دان و زاری بهرازو لمۆزی زهرده واله

ناوی گيا ..... لا پهره  
گیتلاخه ..... ۱۹۱

كرمه كان

ناوی گيا	لا پهره	ناوی گيا	لا پهره
نالە كۆك .....	۲۴	سهنه بهر .....	۱۳۸
نه نانا س .....	۲۶	سير .....	۱۴۵
ناس .....	۳۳	كدو .....	۱۶۷
بۆمادران .....	۳۷	كه رهوز .....	۱۷۲
بادام .....	۴۷	كارگ .....	۱۸۰
بارپزه .....	۶۲	كه له م .....	۱۸۵
بوکی پشت پهرده .....	۶۴	گوله حاجيله .....	۲۱۵
پياز .....	۷۱	گژنيژ .....	۲۲۶
ترش .....	۸۵	گياخۆزه .....	۲۳۴
توو .....	۹۰	نيرگز .....	۲۶۳
خوخ .....	۱۱۸	هه نار .....	۲۶۸
درو .....	۱۲۰	قهيسي .....	۲۷۸
رهزيانه .....	۱۲۷	قهزوان .....	۲۸۱

بۆنی بن ههنگل و سوتانه وهی ناو پان

ناوی گيا	لا پهره	ناوی گيا	لا پهره
ناس .....	۳۳	كهنگر .....	۱۷۶
باينجان .....	۵۴		

په تاندنی ده عبا

ناوی گیا	لا پهره	ناوی گیا	لا پهره
بیژان	۶۱	مه زه غموش	۲۵۳
خوخ	۱۱۸	نه عنا	۲۵۸
رینحان	۱۲۵	قه زوان	۲۸۱
گوله به روزه	۲۲۲		

برینه هه و کردوه سه ر پینستیه کان

ناوی گیا	لا پهره	ناوی گیا	لا پهره
نه نه ناس	۲۶	شاتره	۱۵۳
ئاس	۳۳	کدو	۱۶۷
باره هنگ	۳۹	که رهوز	۱۷۲
باینجان	۵۴	که تان	۱۸۸
بیژان	۶۱	گه نم	۲۰۹
پاقله	۶۸	گوله حاجیله	۲۱۵
په تاته	۸۱	گوله مریه م	۲۲۴
ته ماته	۸۳	گژنیژ	۲۲۶
ترش	۸۵	گوئی هه میسه به هار	۲۳۰
ترشوکه	۸۸	ماش	۲۵۶
تور	۹۰	نيسك	۲۶۰
تالیشك	۹۸	نیترگز	۲۶۳
چه ونده ر	۱۰۷	هه نار	۲۶۸
درو	۱۲۰	هیلکه	۲۷۲
زه رده چیتوه	۱۳۶	قه زوان	۲۸۱

خوین بهربوون

لاپه‌ره	ناوی گيا	لاپه‌ره	ناوی گيا
۱۷۲ .....	كه‌روژ	۳۳ .....	ئاس
۱۸۰ .....	كارگ	۴۱ .....	به‌رو
۱۹۱ .....	گيلاخه	۴۳ .....	بی
۲۰۰ .....	گه‌زگه‌سكه	۸۵ .....	ترش
۲۴۰ .....	گيژ	۱۰۴ .....	تۆله‌كه
۲۵۸ .....	نه‌عنا	۱۳۶ .....	زه‌رده‌چينه
۲۷۸ .....	قه‌یسی	۱۶۷ .....	كدو

ژنی بيزوكه‌ر و مه‌گیرانی

لاپه‌ره	ناوی گيا	لاپه‌ره	ناوی گيا
۱۵۳ .....	شاتره	۸۵ .....	ترش
۲۶۸ .....	هه‌نار	۹۰ .....	توو

هاتنه‌خواره‌وه‌ی كۆليستروولی خوین

لاپه‌ره	ناوی گيا	لاپه‌ره	ناوی گيا
۱۶۷ .....	كدو	۶۴ .....	ترئ
۱۷۶ .....	كه‌نگر	۹۸ .....	تالیشك
۲۱۱ .....	گيژهر	۱۰۷ .....	چه‌دنده‌ر

وزه بهخش

ناوی گیا	لا په ره	ناوی گیا	لا په ره
ئستۆخۆدوس	۲۸	گه ز گه سکه	۲۰۰
پیاز	۷۱	گه نم	۲۰۹
په تاته	۸۱	گۆل مریه م	۲۲۴
ترئ	۶۴	گیاهه ند	۲۲۸
خۆخ	۱۱۸	گیاهه یه ران	۲۳۸
سهنه به ر	۱۳۸	لۆیا	۲۴۷
که ره وز	۱۷۲	ماش	۲۵۶
کاهو	۱۸۳	نۆک	۲۶۲
که له م	۱۸۵	هینکه	۲۷۲

ئیسکه نه ره مه

ناوی گیا	لا په ره	ناوی گیا	لا په ره
پیاز	۷۱	پێواس	۱۲۳
په ره	۷۹	زه یه تون	۱۳۱
ته ماته	۸۳	سپینه خ	۱۴۸
ترئ	۶۴	شمی	۱۵۵
تور	۴۷	گه نم	۲۰۹
جه عفه ری	۱۱۴		

پروستات و میزه چرکه

ناوی گهیا	لا په ره	ناوی گهیا	لا په ره
بوکی پشت په رده .....	٦٤	گیاهه یته ران .....	٢٣٨
سهنه و بهر .....	١٣٨	گه یوژ .....	٢٤٠
ره زیانه .....	١٢٧		

لابردنی غهم و خه فته و دله راوکی و خه موکی

ناوی گهیا	لا په ره	ناوی گهیا	لا په ره
ناس .....	٣٣	گه یلاس .....	١٩٥
بادام .....	٤٧	گوئی زمانه گا .....	٢٢٠
به هه .....	٥٩	گوئه به پوژه .....	٢٢٢
په رته قان .....	٧٦	گه یوژ .....	٢٢٦
په رپه .....	٧٩	له ییا .....	٢٤٧
تیه .....	٦٤	نیه رگه .....	٢٦٣
سونبلی جوان .....	١٤٣	هه نار .....	٢٦٨
کا هوو .....	١٨٣	هه یلکه .....	٢٧٢

نهخووشی دڻ و دله کوته

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
نه‌فسه‌نتین	۲۲	زه‌عه‌ران	۱۳۴
بی	۴۳	سیر	۱۴۵
پاقله	۶۸	شینلم	۱۶۳
پیاز	۷۱	که‌له‌م	۱۸۵
په‌ته‌قال	۷۶	گو‌له‌ په‌غه	۲۰۳
په‌تاته	۸۱	گو‌له‌ به‌رۆزه	۲۲۲
ته‌ماته	۸۳	گژنیژ	۲۲۶
توو	۹۰	گو‌لی‌ هه‌میشه‌ به‌هار	۲۳۰
تری	۹۴	گو‌له‌ باخ	۲۳۳
تالیشک	۹۸	گینۆژ	۲۴۰
تۆپه‌ که‌له‌م	۱۸۵	نه‌عنا	۲۵۸
جاترا	۱۱۱	هه‌نجیر	۲۶۴
زه‌یتون	۱۳۱		

وه‌جاخ کویری

ناوی گیا	لاپه‌ره
گه‌نم	۲۰۹

رینکخستنی بلوغي کچان

ناوی گیا	لاپه‌ره
گو‌لی‌ هه‌میشه‌ به‌هار	۲۳۰

فنی مندال

ناوی گیا	لا پهره
دهه وشه .....	۲۷۶

بهرانه وه

ناوی گیا	لا پهره
ماش .....	۲۵۶

کریژ و توژی سهه

ناوی گیا	لا پهره
دهه وشه .....	۲۷۶

ژه هه واری بون ( تسمم )

ناوی گیا	لا پهره	ناوی گیا	لا پهره
تالیشک .....	۹۸	زه نه فیل .....	۱۳۷
جاتره .....	۱۱۱	گوته باخ .....	۲۳۳
جه عفه ری .....	۱۱۴		

په قه بونی خوینبه ره کان

ناوی گیا	لا پهره	ناوی گیا	لا پهره
وینجه .....	۲۷۵	که ره ر .....	۱۹۰

میز گیران و میز پێ کردن

ناوی گهیا	لا پهره	ناوی گهیا	لا پهره
كه تان	١٨٨	به زیانه	١٢٧
ترئ	٦٤	گهیلaxe	١٩١
تور	٩٠	گهیلas	١٩٥
ترشوکه	٨٨	گهزگهسکه	٢٠٠
تالیشك	٩٨	گوئه په نهجه	٢٠٣
تۆله که	١٠٤	گوئی زمانه گا	٢٢٠
چه وهندهر	١٠٧	گهیا قه یته ران	٢٣٨
جه عفه ری	١١٤	مینکوک	٢٥٠
شملی	١٥٥	مامیران	٢٥٢
شیلیم	١٦٣	هه رمی	٢٧٠
کدو	١٦٧	وهه وشه	٢٧٦
کالهك	١٧٥	گه نهه شامی	١٩٣
بارێزه	٦٢	مه رزه نهخۆش	٢٥٣
پاقله	٦٨		



باداری (پوماتیزم) و ئازاری جومگه‌کان (صفوان) و  
نیفلیجی و برک و قۆلنج و دهرده میران (داء الملوك)

لا پډه	ناوی گيا	لا پډه	ناوی گيا
۱۳۷	زهڅه فيل	۲۸	نستوڅوډوس
۱۴۱	سونبلی خه تایی	۳۰	نوکالیپتوز
۱۴۳	سونبلی جوان	۳۳	ناس
۱۴۵	سیر	۴۳	بی
۱۵۲	سیری زهره	۵۰	بیبه
۱۵۵	شملی	۵۷	بامیه
۱۵۹	شویډ	۶۴	بوکی پشت پهرده
۱۶۳	شینلم	۶۸	پاقله
۱۶۵	عاقرقه رجا	۷۶	پرته قال
۱۷۲	که رهوز	۷۹	پریره
۱۷۴	کوزوله	۸۳	ته ماته
۱۷۵	کالهک	۶۴	تری
۱۷۶	که نگر	۴۷	تور
۱۸۵	که لم	۱۸۵	توپه که لم
۱۹۰	که ور	۱۰۴	توله که
۲۰۰	گه زگه سکه	۱۰۹	چنار
۲۰۶	گوته سهه تومونی	۱۱۱	جاتره
۲۰۷	گوته گه نم	۱۱۶	خه یار
۲۰۹	گه نم	۱۲۰	درو
۲۱۱	گیزه	۱۲۵	ریحان
۲۱۳	گوته منځهک	۱۳۴	زهغه ران

## ههكبهی كورددهواری

ناوی گيا	لاپه‌ره	ناوی گيا	لاپه‌ره
گوته حاجيله	٢١٥	مه‌رزه‌نجوش	٢٥٣
گه‌رچهك	٢١٨	مه‌ره‌زه	٢٥٥
گوته زمانه‌گا	٢٢٠	نیرگز	٢٦٣
گوته به‌رۆزه	٢٢٢	هه‌نجیر	٢٦٤
گوته مریه‌م	٢٢٤	هه‌نار	٢٦٨
گيا خوژه	٢٤٣	هه‌رمی	٢٧٠
لۆبیا	٢٤٧	وه‌نه‌وشه	٢٧٦
مێكوك	٢٥٠	قه‌زوان	٢٨١

## فریدانی به‌ردی زراو و هه‌وکردنی پوو‌پۆشه‌کانی

ناوی گيا	لاپه‌ره	ناوی گيا	لاپه‌ره
تور	٤٧	زه‌عفه‌ران	١٣٤
پێحان	١٢٥	گه‌مه‌شامی	١٩٣
زه‌یتون	١٣١		

## لابه‌ری هۆڤمۆنی ده‌وری بلوگی و ئومیدب‌راوی له ژندا

ناوی گيا	لاپه‌ره	ناوی گيا	لاپه‌ره
گوته سه‌عاتی	٢٠٤	ئاله‌كۆك	٢٤

## تینویه‌تی

ناوی گيا	لاپه‌ره	ناوی گيا	لاپه‌ره
ترێ	٦٤	قه‌یسی	٢٧٨
كدور	١٦٧		

پژمین

ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره
گیلاس	۱۹۵	هه رمی	۲۷۰

لیکی زار

ناوی گیا	لاپه ره
هه نجیر	۲۶۴

عاده بوون و بئ نوێژی و ئومید برانی ژن

ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره
نه فسه نتین	۲۲	شاتره	۱۵۳
ناس	۳۳	شلی	۱۵۵
بومادران	۳۷	کاھو	۱۸۳
بی	۴۳	که وهر	۱۹۰
په مۆ	۶۶	گیلاخه	۱۹۱
ترئ	۶۴	گه زگه سکه	۲۰۰
تالیشک	۹۸	گوته حاجيله	۲۱۵
تور	۴۷	گوته مریه م	۲۲۴
جاتره	۱۱۱	گوئی هه میشه به هار	۲۳۰
جه عفهری	۱۱۴	لاولاره	۲۴۵
ره زیانه	۱۲۷	لادن	۲۴۹
زه عفهران	۱۳۴	نیسک	۲۶۰
زه غه فیل	۱۳۷	هه نجیر	۲۶۴
سهنه وهر	۱۳۸	قه زوان	۲۸۱
سونبلی خه تایی	۱۴۱		

زیپکهی عازەبه

ناوی گیا	لاپەرە	ناوی گیا	لاپەرە
ناس	..... ٣٣	کەلەم	..... ١٨٥
بی	..... ٤٣	گوێی هەمیشە بە هار	..... ٢٣٠
ترێ	..... ٦٤	نێرگەز	..... ٢٦٣
زەیتون	..... ١٣١		

توشبەون بە کەمی ئەلبۆمەین لە خوێنددا

ناوی گیا	لاپەرە
گەنە شامی	..... ١٩٣

زەردوویی

ناوی گیا	لاپەرە	ناوی گیا	لاپەرە
ئەفسەنتین	..... ٢٢	کاھو	..... ١٨٣
تالیشک	..... ٩٨	گێزەر	..... ٢١١
جەعفەری	..... ١١٤	گوێی زمانەگا	..... ٢٢٠
درو	..... ١٢٠	گۆنیز	..... ٢٢٦
رێواس	..... ١٢٣	گوێی هەمیشە بە هار	..... ٢٣٠
سپیناخ	..... ١٤٨	وەنەوشە	..... ٢٧٦
کەنگەر	..... ١٧٦		

بۆ بەسەڵدا چوووەکان

ناوی گیا	لاپەرە	ناوی گیا	لاپەرە
گەنە شامی	..... ١٩٣	گۆل مریەم	..... ٢٢٤

نهخووشی ترمبۆز

ناوی گيا	لاپه‌ره
پرتەقال	۷۶

ئاوسانی قۆلۆن

ناوی گيا	لاپه‌ره	ناوی گيا	لاپه‌ره
گيزهر	۲۱۱	پاقله	۶۸
باريزه	۶۲		

يارمه‌تی هه‌رسی خۆراك ده‌دات

ناوی گيا	لاپه‌ره	ناوی گيا	لاپه‌ره
گيلاس	۱۹۵	كهنگر	۱۷۶
هه‌رمی	۲۷۰		

كه‌زبوون (له‌ری)

ناوی گيا	لاپه‌ره	ناوی گيا	لاپه‌ره
باينجان	۵۴	گيلاس	۱۹۵

بێخهوی و ههلاکی میشتک و کهم زهینی و  
کۆبونهوهی خوین له میشتکدا و هه لچون

ناوی گهیا	لا په ره	ناوی گهیا	لا په ره
نستۆخۆدۆس	٢٨	کلۆکه بزگه نیو	١٧٠
بی	٤٣	گۆله سه عاتی	٢٠٤
بیهه	٥٠	گۆله به رۆژه	٢٢٢
جاتره	١١١	گژنیژ	٢٢٦
خۆخ	١١٨	گۆلی هه میشه به هار	٢٣٠
زه عفه ران	١٣٤	گیا شیر	٢٣٥
سونبلی جوان	١٤٣	هه نجیر	٢٦٤
کدو	١٦٧	وه نه وشه	٢٧٦

شیرپه نهجه ( سرطان ) و شیرپه نهجهی زمان

ناوی گهیا	لا په ره	ناوی گهیا	لا په ره
ترێ	٦٤	گژنیژ	٢٢٦
خۆخ	١١٨	مامیران	٢٥٢
سپیناخ	١٤٨	وه نه وشه	٢٧٦
کهنگر	١٧٦	قه زوان	٢٨١

ئاوسانی سیل و جگهر

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
شيلم	١٦٣	كهنگر	١٧٦
قه‌زوان	٢٨١	گوڵه‌گه‌نم	٢٠٧
گیا‌قه‌یتهران	٢٣٨	گوڵه‌مریهم	٢٢٤
لاولاه	٢٤٥	گوئی هه‌میشه‌به‌هار	٢٣٠
مه‌ره‌زه	٢٥٥	نه‌عنا	٢٥٨
بوکی پشت په‌رده	٦٤		

## سه‌رچاوه‌کان

- ۱- خواص میوه‌ها و خوراکیها، نویسنی: مهرداد مهرین
- ۲- دهرمانگه‌ری کوردی، نویسنی: د. هیوا عومەر نه‌حمه‌د
- ۳- گه‌نجینه‌ی دارستان بو‌ داوده‌رمان، نویسنی: میرزا صدیق چنگنیانی
- ۴- مجموعه طب سنتی و گیاهی، نویسنی: اسماعیل ازدری
- ۵- شیفا، وه‌رگیران و کو‌کردنه‌وه‌ی ئارات نه‌حمه‌د سه‌عید